

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

PREMIUM-FINALE: ÖSTERREICHS BESTE VELTLINER & RIESLING

NÖ ZWEIGELT-CUP
ROTE SPITZE

AKTUELLE VDP RIESLINGE
GROSSE GEWÄCHSE

SUPER-JAHRGANG
BAROLO 2016

NITRNAUS-VERTIKALE
COMONDOR

GENUSS IM SALZKAMMERGUT
BLAUE WUNDER



Foto: Shutterstock, Vinaria, Archiv DWK

AKTUELLES

VERKOSTUNGEN

WEINLESEN

WISSEN

GOURMET



€ 6,-

Österreichische Post AG MZ 02Z030836 M
LW Werbe- und Verlags GmbH, Ringstraße 44/1, 3500 Krems
Retouren an PF 100, 1350 Wien

Grüner Veltliner Premium

Großes Veltliner-Kino



Foto: Schloss Gobelsburg

Die Kammerner Ried Lamm gilt mittlerweile als eine der Toprieden für Grüner Veltliner in Österreich.

Der junge Veltliner-Jahrgang 2019 verbindet Kraft und Eleganz und rechtfertigt alle Vorschusslorbeeren. 2019 wird als großes Jahr in die Weingeschichte eingehen – seine Premium-Weine sind jetzt schon herausragend. Die Traditionsweingüter aus dem Kremstal und dem Kamptal spielen diesmal die erste Geige. Aber auch aus der Wachau kommen wieder starke Töne. **Hans Pleininger**

Bei diesem Jahrgang kommen Österreichs Winzer und Winzerinnen schnell ins Schwärmen: „2019 wird sich unter die ganz großen Jahrgänge einreihen, und die Weine werden lang haltbar sein“, sagt etwa die Kremstaler Winzerin Silke Mayr vom Weingut Buchegger I Vorspannhof Mayr.

Michael Moosbrugger von Schloss Gobelsburg sieht das Jahr ebenso positiv: „2019 war für uns Winzer der perfekte Jahrgang. Könnte man sich einen Jahrgangsverlauf aussuchen, wäre es 2019.“

Und auch sein Kamptaler Winzerkollege Willi Bründlmayer spannt den Qualitätsbogen weit auf: „2019 war ein sehr guter Jahrgang – im Vergleich erinnert er mich an 1997.“

Dieses Top-Winzer-Trio steht heuer auch für die drei besten Grünen Veltliner der diesjährigen Vinaria-Premium-Weinverkostung – drei Österreichische Traditionsweingüter (ÖTW) mit drei Erste-Lagen-Weine: Ganz oben auf dem Siegerpodest ist Silke Mayrs Veltliner Ried Vordernberg vom Weingut Bucheg-

ger – ein straffer, bildhübscher Kremstaler mit viel Esprit und Gewicht. Ebenso auf dem Stockerl, nur einen Hauch hinter dem Sieger ist Willi Bründlmayer mit seinen schon kultigen „Langenloiser Alten Reben“ – einem Ortswein, den der Winzer bereits seit Beginn der 1990er-Jahre macht. Es ist eine Selektion der ältesten, hoch vitalen Reben und bündelt die Vielschichtigkeit des Langenloiser Terroirs in einem Wein. Ebenso toll präsentierte sich Michael Moosbruggers Veltliner aus der Kammerner Ried Renner.



Nachgefragt:

Silke Mayr,

Weingut Buchegger I Vorspannhof Mayr

Vinaria: Gratulation zum besten Veltliner! Bitte erzählen Sie uns mehr von ihrem Topwein und der Ried Vordernberg?

* **Silke Maier:** Die Lage liegt im östlichen Kremstal und schon Richtung Kamptal. Früher hat die Ried „Ungut“ geheißen, weil sie einen steinigen Boden hat, der schwer zu bearbeiten ist. Für Gedersdorfer Lagen ist das ein untypisch karger Boden, weil normal sind Lössböden. Der Vordernberg hat jedoch einen Konglomerat-Verwitterungsboden und nur knapp einen halben Meter Lössauflage. Wir haben dort zwei alte Anlagen mit 30 beziehungsweise 50 Jahre alte Stöcke. Durch das Alter der Rebstöcke brauchen wir nicht viel machen, weil sie sich eigentlich alles von selbst reguliert. Ein Rebstock hat nur acht bis zehn Trauben, die durch das Alter auch nicht mehr so groß werden.

Vom Vordernberg gibt es nicht nur einen Veltliner sondern auch einen Riesling – wo liegt der Unterschied?

* Ja wir haben beim Vordernberg drei Terrassen. Zwei für den Veltliner und eine für den Riesling. Unten auf der ersten Terrasse steht der Riesling. Es handelt sich dabei um einen ganz kargen Boden, der beim Riesling eine schlanke, feine Stilistik mit viel Säure bringt. Der Veltliner steht weiter oben auf zwei Terrassen, wo, wie schon gesagt, die Lössauflage größer ist.

Das Weingut Buchegger I Vorspannhof Mayr hat zwei Gutslinien und arbeitet aus einem Keller. Wie unterscheiden sich Buchegger-Weine von jenen des Vorspannhofs?

* Wir treten als ein Weingut auf: „Buchegger I Vorspannhof Mayr“ – aber mit zwei Weingutslinien. Im Keller arbeiten wir gleich. Den Unterschied macht die Herkunft – die Typizität von Weingarten und Lage. Die Lagenweine von Buchegger sind im östlichen Kremstal, die Lagen vom Vorspannhof sind im nördlichen Kremstal. In Gedersdorf ist es ein bis zwei Grad wärmer, da sind sie Trauben immer etwas früher reif, Buchegger-Weine wirken dadurch oft üppiger. Die Vorspannhof-Weine sind in der Stilistik ein bisschen filigraner, haben kühlere Noten und eine tiefe Würze wie man es von einem Kremser Löss-Veltliner erwartet.

Wie beurteilen Sie den Jahrgang 2019?

* Wir haben spät ernten können, dadurch ist mehr Finesse in den Weinen. 2019 wird sich bei den ganz großen Jahrgängen einreihen und ist lang haltbar. Für mich gehört 2019 in dieser Dekade zu den großen drei: neben 2017 und 2015 – 2016 war aber auch sehr gut!

Zwei Generationen Gerhard Deim: Auf die Weine der letzten Jahre können sie stolz sein.



Foto: Weingut Deim

Ein gebietstypischer Kamptaler Lagenwein mit purer Pfefferwürze und kühler Fruchtaromatik – und ein Veltliner-Purist, der seit fünf Jahren beständig in den Top Ten der Vinaria-Premium-Verkostung brilliert.

Es sind die besten drei Weine des Jahrgangs 2019, von dem heuer 175 Veltliner eingereicht wurden. Was dabei offensichtlich und kostbar wurde, waren die hohe Qualität und die Homogenität. Fast kein Wein fiel nach unten raus. Dafür war oben die Dichte groß. Im Finale schafften 20 Weine die ausgezeichneten 17 Punkte und mehr – was in der Vinaria Empfehlungswelt nichts weniger als „herausragende Weine mit Tiefgang, Komplexität, Körper und Rasse“ bedeutet. Rund 70 Weine erreichten zumindest 16 Punkte. Und zieht man die Grenze ab 15-plus-Punkte, so haben rund 150 Veltliner die von Vinaria als „überdurchschnittlich“ definierte Qualität erreicht – was auch viel über die Klasse der Weine und des Jahrgangs aussagt.

Neben der Kompaktheit der Verkostung sind vor allem die Reintönigkeit und Fruchtbrillanz der Weine aufgefallen. Vor allem die schon bei den mittelkräftigen Veltlinern angemerkte herausgestellte Birnenfrucht war wieder enorm präsent. Die ebenso typischen Apfel- und Zitrusnoten vervollständigten das Veltliner-Fruchtbild. Dunkle Würze und eine appetitliche Säurestruktur sorgten für viel Zug. Kaum zu finden waren hingegen breite Botrytis-Noten und gebrannte Gerbstoffnoten. Praktisch alle Weine zeigten schon viel Trinkvergnügen, lie-

ßen aber auch ihr Lagerpotenzial erkennen. Jedoch gab es – wie fast jedes Jahr – einige Weine, die bei den Vinaria Frühlingsverkostungen gefielen, aber dieser Frühform derzeit etwas hinterherhinken.

Kamp und Krams Heuer kann man auch sagen: Viel Sonnenschein lag über dem Kamptal und Kremstal – denn deren Weine dominierten das Finale. Der Kamptaler Karl Steininger schaffte es mit seinem Ersten-Lagen-Wein Kogelberg ins Scheinwerferlicht. Und der Kremstaler Franz Proidl brachte gleich seine beiden Top-Lagen-Veltliner – Ehrenfels und Pellingen – an die Spitze. Die Überraschungen lieferten der Schönberger Gerhard Deim mit seinem Kamptaler Riedenwein Bernthal und Josef Edlinger aus Furth mit seinem Ausflug über die Gemeindegrenze nach

Mautern in der Wachau mit seinem Veltliner aus der Ried Silberbichl.

Die Fahnen aus der Wachau hielten Franz Josef Gritsch aus Spitz sowie Emerich Knoll aus Unterloiben hoch. Die besten Weine sind der ungemein mineralische Atzberg Smaragd, der dunkelwürzige und mächtige Singerriedel Smaragd, beide von Gritsch, sowie die äußerst präzise Schütt Smaragd und die üppige elegante Veltliner Vintothekfüllung, beide von Knoll. Und auch Fritz Rixinger aus dem Spitzer Graben punktete mit seinem imposanten Singerriedel Smaragd. Dieser Wein war beispielsweise im Frühling noch sehr verschlossen, zeigt aber jetzt seine Klasse.

Mit Klasse zeigten ebenso zwei Weinviertler auf: das Weingut Hofbauer-Schmidt aus Hohenwarth im Westen mit seinen Alten Reben DAC und das

Franz Josef Gritsch wusste mehrfach zu beeindrucken: Mit Singerriedel und Loibenberg wie auch mit dem Atzberg Obere Steilterrassen.



Foto: Gregor Semrad

Weingut Weingut aus Dobermannsdorf im Osten mit seiner „Homage Reserve“, die im 500-Liter-Holzfass ausgebaut ist. Ein ungewöhnlicher, aber Klasse-Veltliner kommt vom Weingut Kemetner aus Etsdorf im Kamptal. Der Wein aus der Ried Karl hat nur 12,5 Volumsprozent, konnte sich aber mit seiner von klirrender Säure geprägten Zitrusfrische im Konzert der stoffigen Veltliner bestens behaupten.

Schöne Reife. Bei den Premium-Weinen gibt es eine leichte, aber spürbare Tendenz, diese länger auf dem Weingut zu behalten und erst im zweiten oder dritten Jahr nach der Ernte am Markt aufzuzeigen. Bei der diesjährigen Verkostung wurden 23 Veltliner aus dem Jahr 2018 angestellt und elf weitere aus dem Jahrgang 2017. Beide Jahre zählen so wie 2019 zu den sprichwörtlich warmen Jahren – wobei 2017 zu 2019 etwas ähnlicher gestaltet ist, 2018 dagegen sehr eigenständig dasteht und das Jahr der frühesten Ernte bislang ist.

Die 2018er-Weine wirken auch viel fülliger, haben oft deutlich weniger Säure, wodurch sie immer wieder mollig und etwas breit wirken. Dass trotz der üppigen Ausformung des Jahrgangs die besten 2018er durchaus spannend daherkommen, zeigen die besten drei – und hier vor allem der Siegerwein von Petra Unger aus Furth mit ihren Alten Reben aus der Ried Oberfeld 1ÖTW. Bei diesem wuchtigen Wein kommt keine Sekunde Langeweile auf – daher bekam er verdient mehr als 17 Punkte. Der zweite Siegerwein ist bei Karl Lagler in Spitz zu finden mit seinem Axpoint Reserve – ein lössbetonter Wachauer Veltliner. Die dritte Jahrgangsempfehlung kommt von Leopold Figl aus Wagram im Traisental mit seinem Rosengarten-DAC-Veltliner.

Dass 2017 zu den besten Jahrgängen der Dekade gehört, stellt der Hollenburger Meinrad Forstreiter unter Beweis: Sein Veltliner mit dem langen Namen „Das weiße Mammut, Ried Kreuzberg Kremstal-Reserve“ reifte zwölf Monate im Barrique und lag zwölf Monate auf

der Feinhefe. Fazit: Der geschmeidige röstig-würzige Wein konnte nicht stilistisch, aber punktemäßig mit den besten Weinen des Jahrgangs 2019 mithalten. Viel 2017er-Klasse bietet auch der ebenso im Barrique ausgebaute Veltliner „Stella“ vom Wachauer Heinz Sigl aus Rossatz.

Ob am Ende 2017 oder 2019 als größeres Jahr in die Weingeschichte eingehen wird – da werden noch viele Jahrgänge durchs Land ziehen. Zweifelsfrei gehören beide zu den großen Veltliner-Jahren. Beide, 2019 und 2017, machen jetzt schon Spaß – haben aber merkbar Reserven für ein langes Leben. Somit ist alles angeordnet für zweimal großes Veltliner-Kino! Dem Jahrgang 2018 nimmt man dieses Potenzial im Allgemeinen nicht ab. Wobei wenige – die allerbesten Veltliner, wie wir sie im Vorjahr an dieser Stelle gesehen haben – auch in diesem Jahr reüssieren. Und wer säuresensibel ist, wird an den milden 2018er-Weinen sowieso viel Freude haben.

Meinrad Forstreiter hier in der Ried Tabor, den Sieg bei den Reserven erreichte allerdings Das Weiße Mammut.



Foto: Weingut Forstreiter

zu den Jahrgängen 2019

Die ersten drei Monate des Jahres waren überdurchschnittlich mild und trocken. Im wechselhaften, relativ warmen April gab es wenig Niederschlag. Der kälteste Mai seit rund 30 Jahren verzögerte die Entwicklung der Reben. Die Reblüte setzte etwa zehn Tage später ein als im Jahr davor, was aber im langjährigen Durchschnitt normal bedeutete. Bis Mitte Juni wurde die Blüte beendet. Es war der wärmste und sonnigste Juni aller Zeiten mit fast 5°C über dem Durchschnitt. Auch der Juli und August waren überdurchschnittlich warm. Mehrere Hitzewellen mit teils schweren Gewittern und heftigen Regenfällen prägten den Sommer. Die Ernte begann zu einem durchschnittlichen Datum und war durch den milden September und warmen, praktisch niederschlagslosen Oktober sehr angenehm. Die kühlen Herbstnächte sorgten auch für die Förderung der Fruchtaromen und den Erhalt der Säurestruktur in den Beeren. Der warme Jahrgang 2019 brachte somit eine sehr gute Traubenreife, eine durchschnittliche Menge, aber eine Top-Qualität.

2018 und 2017

2018 startete mit einem kühlen März, ab April wurde es warm, und so kam es zum zweitwärmsten Frühjahr seit Beginn der Wetteraufzeichnungen. Das führte bereits Mitte bis Ende Mai zu einer enorm frühen Blüte. Dieser Vegetationsvorsprung blieb über den gesamten heißen Sommer erhalten. Abgesehen von einigen wenigen Regenschauern war der Sommer extrem trocken. Es gab den historisch frühesten Lesebeginn überhaupt. Mit Anfang September kamen ergiebige Niederschläge.

Ab der zweiten Monatshälfte wurde es wieder mild und sonnig – das blieb bis Ende Oktober so. Beim Grünen Veltliner war es ein qualitativ guter Jahrgang mit sehr guter Menge.

Auch 2017 gilt als heißes Jahr: Nach einem der wärmsten Märzmonate seit Beginn der Aufzeichnungen kam im April nochmals ein kräftiger Wintereinbruch. Nach dem wechselhaften Mai setzte im Juni die Hitzeperiode ein, die den ganzen Sommer anhielt. Vielerorts kämpfte man mit der Trockenheit. Im September drehte das Wetter – es wurde kühl und feucht.

Diese Bedingungen im September und Oktober trugen aber wesentlich zum hohen Niveau und zur guten Qualität des Jahrgangs bei.

die Verkostung

Den Ausschreibungsbedingungen entsprechend waren Grüne Veltliner der Premium-Kategorie, Reserven und Einzellagenweine aus dem Jahr 2019 und den Jahrgängen davor, sofern aktuell, zugelassen. Vom Restzuckergehalt her mussten die Weine trocken sein. Mehr als 200 Grüne Veltliner, überwiegend aus Niederösterreich, wurden eingereicht. 175 Veltliner waren von 2019, 23 Weine von 2018 und elf von 2017. Drei Viertel der Weine waren mit Schraubverschluss verschlossen, der Rest mit Naturkork. Alle Weine wurden verdeckt verkostet. Für Vinaria degustiert und bewertet haben: Dietmar Bruckner, Peter Schleimer, Adi Schmid sowie der Autor Hans Pleininger.

Abkürzungen

F..... Fass- oder Tankprobe
G..... Glasverschluss
K..... Naturkork
S..... Schraubverschluss



tasted in
Zalto DenKArt

Grüner Veltliner Premium

14,7 Weingärtnerei Aichinger, Schönberg am Kamp

★★ 2019 Ried Kalvarienberg KA-R, 14,0%, S € 13,30

Dezente Würze, relative kühle Frucht, Sortencharakter gut erkennbar; feste Frucht, stahlig, straff und geradlinig, bisschen Mineralität erkennbar, hinten gute Fruchtsüße, gelbfruchtig, relativ wuchtig, Zeit geben.

15,0 Weingärtnerei Aichinger, Schönberg am Kamp

★★ 2019 Ried Renner KA-R, 13,5%, S € 11,20

Kühl-aromatische Art, bisschen nach Südfrüchten, helle Würze, Lakritze; milde Säure, aber der Gerbstoff und mineralische Einschlag helfen für Kernigkeit, grüne Birnen, gerundet, relativ schlankes Finale.

15,5 Aigner, Krems

★★★ 2019 Privat Ried Obere Sandgrube KR-R, 14,5%, S € 13,90

Etwas Löswürze, gewisse Fülle, Bratapfel und Weißbrot, wirkt üppig; ausladende Fülle auch auf dem Gaumen, hoher Alkohol ist in diesem wuchtigen Wein spürbar, feurig, genügend Säure, reife Zitrusnoten, leichtes Gerbstoffbitter! im Abgang, Flaschenreife abwarten.

16,3 Aigner, Krems

★★★ 2019 Ried Frechau KR-R, 14,5%, S € 24,80

Weißer Pfeffer, schüchterne Frucht, apfelig, Kräuterfrische, dezenter Gerbstoff, der ihn trägt, einige Säure, feine Struktur, schönes Mittelstück, Grapefruit, klassischer Löss-Veltliner auf gutem Niveau, trinkig, mittellang.

15,0 Allacher Vinum Pannonia, Gols

★★ 2019 BG, 12,0%, S € 7,00

Sämlinghafte Frucht, viel grüner Paprika, charmanter, moderner Stil, duftig; deutlich aromatisch auch auf dem Gaumen, Hollerblüten, deutlich Kohlen-säure, hat Säurebiss, zischiger Wein, aber wenig Veltliner-Typizität, wirkt leichtgewichtig.

15,6 Allram, Strass

★★★ 2019 Ried Gaisberg 1ÖTW KA, 14,0%, K € 21,50

Rauchige Würze, sehr viel Sorte, gute Dichte und Würze, Frucht nur am Rande; bisschen Heu, etwas geprägt vom Gerbstoff, Grapefruitzesten, relativ straff, mittlere Tiefe, nicht überlang.



Johannes und Niki Haimerl aus Gobelsburg punkteten mit einem Preis-Leistungs-Veltliner.

Foto: Julius Hirtzberger

16,6 Allram, Strass
 ★★★★★ 2019 Ried Rosengartl KA, 13,5%, K € 17,50
 Gebähtes Brot, gute Fülle, dezente Würze, aber harmonisch; ausgewogen, Frucht geht eng ab, Grapefruit, Mandarine, leicht rauchig, dezentes Bitterl, geht mit Luft auf, schöner Veltliner mit Würze, Säure und Druck, durchaus Länge.

15,0 Karl und Sebastian Angerer, Lengenfeld
 ★★ 2017 Optimum KA-R, 15,0%, S € 12,50
 Weiches, reifes Kernobst, eingelegte Äpfel, geriebene Nüsse, einige Fülle, cremig und geschmeidig, Marzipan, burgundisch angehaucht; auf dem Gaumen rauchig und röstig, Marzipanschleier und Vanillecreme, kräftiger Veltliner mit viel Biss, wirkt noch sehr jung.

17,6 Atzberg, Spitz an der Donau
 ★★★★★ 2019 Ried Atzberg St. Michael Obere Steiltterrassen Smaragd WA, 14,5%, K € 56,00
 Kühle Würze, leicht rauchig, Lakritze und Süßholz, gute Fülle, mineralische Eleganz; engmaschig, reife Kernobstnoten, reifes Zitrus, Limette, mineralisch, sehr Wachau-typisch, ordentlicher Biss, kraftvolle Eleganz, Steinmehl, super Länge.

16,5 Atzberg, Spitz an der Donau
 ★★★★★ 2019 Ried Atzberg St. Michael Steiltterrassen Smaragd WA, 13,5%, K € 24,00
 Sehr stoffig, rauchig-würzige Noten, gute Mineralität, gelbe Äpfel, gerundet; viel Mineralität und Lebendigkeit auf dem Gaumen, rosa Grapefruit, saftige Birne, körperreich und guter Zug nach hinten, kompakte Säure, überzeugende Länge.

15,8 Josef Bauer, Feuersbrunn
 ★★★ 2019 Ried Rosenberg WG, 14,0%, S € 11,00
 Leichte Kräuterbitternote und viel Lösswürze, Apfelschalen, generell Kernobst; relativ mild, Weißbrot, hinten einige Würze und gut eingebundene Säure, etwas Gerbstoff, wird immer balancierter, Orange, sehr solide.

15,9 Josef Bauer, Feuersbrunn
 ★★★ 2019 Ried Spiegel Alte Reben WG, 14,0%, S € 11,00
 Viel Lösswürze, dunkler Pfeffer, gut ausgestellte Frucht, reife Birnen, dezente exotische Frucht; viel Sortentypizität, lebendig mit straffem Zug, Orangen, Grapefruit, kräftiger Veltliner mit fester Statur, etwas Gerbstoff im Finale.

15,0 Norbert Bauer, Jetzelsdorf
 ★★ 2018 Vom Retzer Stein WV-R, 12,5%, S € 12,00
 Rauchige Würze, Hülsenfrüchte, Linsen, nur dezenter Fruchtansatz; wirkt geschmeidig und weich, Oliven, Williamsbirne, Orangenöl, als Leichtgewicht relativ balanciert, milde Säure, guter Sortencharakter, trinkiges Mittelgewicht.

15,7 Wolfgang Bäuerl, Oberloiben
 ★★★ 2019 Ried Kellerberg Smaragd WA, 14,0%, K € 29,00
 Wirkt sehr füllig, enorm süßfruchtig, super exotisch, süße Ananas; auf dem Gaumen deutlich von charmanter Restsüße bestimmt, Zuckerwatte, hat aber auch eine griffige Säure, die den Wein in Spannung hält, barocke, mollige Veltliner-Interpretation.

15,9 Domäne Baumgartner, Untermarkersdorf
 ★★★ 2019 Arco von Kammersbründl Premium NÖ, 13,0%, S € 12,50
 Frisch, wirkt etwas leichtgewichtig, aber dabei nett und zugänglich, zitronige Noten; auf dem Gaumen beschwingt, wiederum von viel Zitrus getragen, Orangen, fester Kern, kompakte Säure, nicht der Längste, macht aber Lust auf einen zweiten Schluck.

14,2 Domäne Baumgartner, Untermarkersdorf
 ★ 2019 WV-R, 13,0%, S € 10,90
 Dropsig, Zuckermais, Limettenschalen, süß-sauer mit leichter Herbe, relativ wenig Sortencharakter; süß-saure Drops auch auf dem Gaumen, parfümierter Charakter, süße Birne, gewürziger Charme, weich, nicht allzu lang.

15,7 Erich Bayer, St. Michael
 ★★★ 2019 Ried Vorderseiber Smaragd WA, 14,0%, S € 9,50
 Traubenzucker, kühl-aromatisch, dezenter schotig; paprizierte Fruchtnoten auch auf dem Gaumen, dazu betonter Säurekick, wirkt dadurch eher schlank und geradlinig, Kernobst und Zitrus, bisschen Gerbstoff und Mineralität im Finale.

16,5 Erich Bayer, St. Michael
 ★★★★★ 2019 Sophie Smaragd WA, 14,5%, S € 13,00
 Saubere, straffe Frucht, viel Birnen, helle Würze, animierend; üppige Frucht, Mandarine, Orange, kräuterwürzig, super Grip, toller strukturgebender Gerbstoff, harmonisch mit überzeugender Länge.

14,7 Blaha, Röschitz
 ★★ 2019 Exklusiv Ried Galgenberg NÖ, 13,0%, S € 6,40
 Rauchig-torfig, erdige Noten, Lageräpfel, Maiskolben, gewisse Wuchtigkeit; etwas vordergründige Fruchtausprägung, Zitrusanklänge, vor allem Limettenschalen, nach hinten cremiger, läuft geradlinig aus.

14,7 Blaha, Röschitz
 ★★ 2018 Ried Mühlberg Reserve NÖ, 14,0%, S € 9,10
 Weiche cremige Stilistik, viel Honig, relativ wenig Frucht, mehr Kräuter und Gräser; weiche, mollige Statur, milde Säure, hat jedoch herzhaften Grip dahinter, Bananenchips, gerundet, mild auslaufend.

16,2 Blaha, Röschitz
 ★★★★★ 2019 Ried Reipersberg NÖ, 13,0%, S € 6,40
 Grapefruitzesten, kühl, kräuter-würziger Duft, leichte Kernobstnoten; auf dem Gaumen geradlinig, hat einigen Säurebiss, viel Zitrus, spritzige Apfelnoten, beschwingter Wein mit schöner Mineralik, mit Grip und Balance, nachhaltiger Ausklang.

16,1 Familie Brandl, Zöbing
 ★★★ 2019 Ried Kammerner Lamm 1ÖTW KA-R, 14,5%, S € 21,50
 Gute Fülle, hat auch Würze, Walnuss, Frucht noch zurückhaltend, dafür röstig; rauchige Noten, noch etwas vom Holz bestimmt, Gewürznoten, Nelken, rosa Pfeffer, hinten moderater Gerbstoff und mineralischer Grip, Luft geben, hat Potenzial.

15,9 Familie Brandl, Zöbing
 ★★★ 2019 Ried Zöbinger Kogelberg 1ÖTW KA-R, 14,5%, S € 15,50
 Mineralisch, dunkle Würze, kernige Frucht, spritziger reifer roter Apfel, dezent exotisch; schwarzer Pfeffer, viel Sortencharakter, wieder reifes Kernobst, dahinter feste Säure, kühle Noten, angenehme Länge.

16,0 Karl Brindlmayer, Traismauer am Wagram
 ★★★ 2019 Ried Bergen TR-R, 13,5%, S € 11,00
 Zitrus-frisch-würzig im Duft, angenehmer Fruchtausdruck, etwas sämlinghafte Fruchtnote; frisch und aromatisch auch auf dem Gaumen, zitrusgeprägt, bisschen Steinobst und reife Birnen, hat angenehme Säure, griffig, steiniger Untergrund, trinkig.

14,5 Karl Brindlmayer, Traismauer am Wagram
 ★★ 2017 Ried Bergen TR-R, 13,5%, S € 11,00
 Bisschen Sesam, generell getreidige Noten, etwas Zitronenzesten, eher dezente Frucht im Duft; auf dem Gaumen auch von getreidigen Noten bestimmt, von der Frucht her grüne Birnen, hat gutes Säuregerüst, wirkt im Finish etwas rustikal und schlank.

18,0 Weingut Bründlmayer, Langenlois
 ★★★★★ 2019 Langenloiser Alte Reben KA, 13,0%, K € 26,20
 Viel Pfeffer, getrocknete Kräuter, dezent nach Grapefruit, klassisch, viel Sorte; enorm reife Grapefruit, Orangen, Vanillestangerl, guter Grip, schöner Biss, engmaschig, tolle, bestens integrierte Säure, kühle Noten, straff, fast kreidig, wirkt supertrocken, Länge bestens.

16,1 Weingut Bründlmayer, Langenlois
 ★★★ 2019 Ried Käferberg 1ÖTW KA, 13,5%, K € 39,90
 Gebrannte Mandeln, einige Würze und Fülle, Schwarzbrot, exotische Früchte; kompakte Säure, straffe, exotische Frucht, Maracuja, roter Apfel, bisschen Birnenaromatik, lösswürziger Charakter, druckvoll, mittellang bis lang.

14,8 Weingut Bründlmayer, Langenlois
 ★★ 2019 Ried Langenloiser Loiserberg 1ÖTW KA, 13,0%, K € 14,50
 Blättrig, einiges an Kräuter, Tabak; auf dem Gaumen ein bisschen verhalten, leicht nach Litschi und Mandarine, auch grüne Birnen, hat mehr Kräuterwürze, dezente Säure, mittlere Statur, schlanker Ausklang.

16,1 Buchegger, Droß
 ★★★ 2019 Ried Moosburgerin 1ÖTW Gedersdorf KR-R, 14,0%, S € 21,00
 Trockene Würze, grüne Banane leichtes Bitterl, Heu und Strohlumen, Streuobstwiese; auf dem Gaumen betont trocken, straff und von bisschen Mineralität umspült, viel Kräuter, Grapefruit, mittlere Maschen, trinkig auf sehr solidem Niveau.

18,3 Buchegger, Droß
 ★★★★★ 2019 Ried Vordernberg 1ÖTW Gedersdorf KR-R, 14,0%, S € 24,00
 Trockene, kühle Würze, würzige Birne, leichte Exotik, Kiwi, grüne Banane, Streuobstwiese; supersaftig und reichhaltig, Grapefruits und Williamsbirnen, enormer Säurebiss, sehr straff, etwas Mineralität, viel Kräuter, extrakt-süß, elegante Länge.

Grüner Veltliner Premium 2019 Toplist

- 18,3 Buchegger | 2019 Ried Vordernberg 1ÖTW Gedersdorf
 18,0 Weingut Bründlmayer | 2019 Langenloiser Alte Reben
 18,0 Schloss Gobelsburg | 2019 Ried Renner 1ÖTW Kammern
 17,9 Steininger | 2019 Ried Kogelberg 1ÖTW Terrassen
 17,7 Proidl | 2019 Senftenberg Ried Ehrenfels 1ÖTW
 17,6 Atzberg | 2019 Ried Atzberg Obere Steilterrassen Smaragd
 17,6 Schloss Gobelsburg | 2019 Ried Grub 1ÖTW Kammern
 17,5 Gerhard Deim | 2019 Ried Schönberger Bernthal
 17,5 Josef Edlinger | 2019 Mautern Ried Silberbichl
 17,5 FJ Gritsch | 2019 Ried Singerriedel Smaragd
 17,5 Knoll | 2019 Loibner Ried Schütt Smaragd
 17,5 Proidl | 2019 Senftenberg Ried Pellingen 1ÖTW
 17,4 Birgit Eichinger | 2019 Ried Lamm 1ÖTW
 17,4 Hofauer-Schmidt | 2019 Alte Reben WV-R
 17,4 Knoll | 2019 Vinothekfüllung Smaragd
 17,4 Rixinger | 2019 Ried Singerriedel Smaragd
 17,4 Georg Weinwurm | 2019 Hommage Reserve NÖ
 17,2 Kemetner | 2019 Ried Karl
 17,0 Alfred Markus Deim | 2019 Ried Bühel Terrassen
 17,0 FJ Gritsch | 2019 Ried Loibenberg Smaragd
 16,9 Niki Windisch | 2019 Ried Sonnleithen Alten Reben WV-R
 16,7 Domäne Wachau | 2019 Ried Achleiten Smaragd
 16,7 Kemetner | 2019 Ried Karl Etsdorf Alte Reben
 16,7 Ludwig Neumayer | 2019 Der Wein vom Stein Inzersdorf TR
 16,7 Josef Schmid | 2019 Kremser Gebling 1ÖTW
 16,7 Richard Walzer | 2019 Ried Gebling Krems NÖ
 16,7 Wieninger | 2019 Ried Kaasgraben Sievering WI
 16,6 Allram | 2019 Ried Rosengartl
 16,6 Markus Huber | 2019 Getzersdorfer Ried Berg 1ÖTW TR
 16,5 Atzberg | 2019 Ried Atzberg St. Michael Steilterrassen Smaragd
 16,5 Erich Bayer | 2019 Sophie Smaragd
 16,5 Domäne Wachau | 2019 Ried Kellerberg Smaragd
 16,5 Edlinger | 2019 Optimas
 16,5 FJ Gritsch | 2019 Ried Hochrain Smaragd
 16,5 Haimerl | 2019 Ried Gobelsburger Spiegel
 16,5 Leth | 2019 Ried Scheiben 1ÖTW WG
 16,5 Prager | 2019 Wachstum Bodenstein Smaragd
 16,5 Setzer | 2019 „8000“ Ried Laa WV-R
 16,5 Wieninger | 2019 Ried Preussen 1ÖTW Nussberg WI

Grüner Veltliner Premium Reserven Toplist

- 17,4 Forstreiter | 2017 Das Weiße Mammut Ried Kreuzberg KR-R
 17,1 Petra Unger | 2018 Ried Oberfeld 1ÖTW Alte Reben KR-R
 16,6 Lagler | 2018 Ried Axpoint Reserve WA



18,3 Buchegger
 ★★★★★ 2019 GV Ried Vordernberg 1ÖTW Gedersdorf



17,7 Proidl
 ★★★★★ 2019 GV Senftenberg Ried Ehrenfels 1ÖTW



17,5 Josef Edlinger
 ★★★★★ 2019 GV Mautern Ried Silberbichl



17,4 Birgit Eichinger
 ★★★★★ 2019 GV Ried Lamm 1ÖTW



17,4 Georg Weinwurm
 ★★★★★ 2019 GV Hommage Reserve NÖ



16,9 Niki Windisch
 ★★★★★ 2019 GV Ried Sonnleithen Alten Reben WV-R



16,7 Josef Schmid
 ★★★★★ 2019 GV Kremser Gebling 1ÖTW



18,0 Weingut Bründlmayer
 ★★★★★ 2019 GV Langenloiser Alte Reben



17,6 Atzberg
 ★★★★★ 2019 GV Ried Atzberg Obere Steilterrassen Smaragd



17,5 FJ Gritsch
 ★★★★★ 2019 GV Ried Singerriedel Smaragd



17,4 Hofauer-Schmidt
 ★★★★★ 2019 GV Alte Reben WV-R



17,2 Kemetner
 ★★★★★ 2019 GV Ried Karl



16,7 Domäne Wachau
 ★★★★★ 2019 GV Ried Achleiten Smaragd



16,7 Richard Walzer
 ★★★★★ 2019 GV Ried Gebling Krems NÖ



18,0 Schloss Gobelsburg
 ★★★★★ 2019 GV Ried Renner 1ÖTW Kammern



17,6 Schloss Gobelsburg
 ★★★★★ 2019 GV Ried Grub 1ÖTW Kammern



17,5 Knoll
 ★★★★★ 2019 GV Loibner Ried Schütt Smaragd



17,4 Knoll
 ★★★★★ 2019 GV Vinothekfüllung Smaragd



17,0 Alfred Markus Deim
 ★★★★★ 2019 GV Ried Bühel Terrassen



16,7 Kemetner
 ★★★★★ 2019 GV Ried Karl Etsdorf Alte Reben



16,7 Wieninger
 ★★★★★ 2019 GV Ried Kaasgraben Sievering WI



17,9 Steininger
 ★★★★★ 2019 GV Ried Kogelberg 1ÖTW Terrassen



17,5 Gerhard Deim
 ★★★★★ 2019 GV Ried Schönberger Bernthal



17,5 Proidl
 ★★★★★ 2019 GV Senftenberg Ried Pellingen 1ÖTW



17,4 Rixinger
 ★★★★★ 2019 GV Ried Singerriedel Smaragd



17,0 FJ Gritsch
 ★★★★★ 2019 GV Ried Loibenberg Smaragd



16,7 Ludwig Neumayer
 ★★★★★ 2019 GV Der Wein vom Stein Inzersdorf TR



16,6 Allram
 ★★★★★ 2019 GV Ried Rosengartl



Foto: Philipp Monihart

Josef und Paul Edlinger waren unter den Top Ten und zugleich Sieger der Best-Buy-Kategorie.

15,9 Weingut Wien Cobenzl, Wien
★★★ 2019 Grinzng WI, 13,5%, S k.A.
 Gelbfruchtig, Birnenschalen, generell viel Birne, gute Würze, guter Sortencharakter; schöner Fruchtkern, Kernobst, Grapefruit, Mandarinen, hat deutliches Gerbstoffbitterl, mittlere Länge bei genügend Säurebiss.

15,5 Weingut Wien Cobenzl, Wien
★★★ 2019 Ried Pfeffer Sievering WI, 13,5%, S € 10,90
 Getreidige Würze, mit Belüftung bisschen exotische Fruchtnote, Bohnenpaste; auf dem Gaumen deutlich Zitrus, vor allem Zitronenzesten, fest, robust, gut ausgekleidete Mitte, endet mit würziger Gerbstoffnote.

17,0 Alfred Markus Deim, Schönberg
★★★★ 2019 Ried Bühel Terrassen KA, 14,0%, S € 5,90
 Weiche Fruchtfülle, eingelegtes Kernobst, weiße Beeren, viel Limette, Estragon und Dille; etwas vom Gerbstoff geleitet, blättrige Noten, apfelig, Orangenzesten, passable Säure, mineralischer Grip, weißer Pfeffer, mittlerer Druck.

17,5 Gerhard Deim, Schönberg am Kamp
★★★★★ 2019 Ried Schönberger Bernthal KA, 14,5%, K € 12,50
 Getrocknete Kräuter, kühle Frische, Eiszuckerl, Ringlotten, bisschen Quitte, karamellige Note, Vanille, mineralischer Grip; aromatische Fruchtsüße, Südfrüchte, Oliven, Weißbrot, Oliven, Weißbrot, hinten viel würziges Toasting und Gerbstoff, kompakt, kraftvoll im Finale.

16,3 Gerhard Deim, Schönberg am Kamp
★★★ 2019 Ried Schönberger Kalvarienberg KA, 15,0%, K € 16,50
 Viel Holzcharme, cremig, burgundische Fülle, relativ wenig Sortencharakter; einige Fülle, weich und röstig, Exotik, viel Orange, bisschen eigenwillige, an Naturwein erinnernde Note, aber guter Stoff.

14,5 Gerhard Deim, Schönberg am Kamp
★★ 2919 Schönberg KA, 13,0%, S € 8,00
 Orangenzesten, kühle Aromatik, grüne Noten, gelber Apfel, bisschen mürb, grüner Pfeffer; eher schlank und metallisch, Limetten, grüne Ananas, nach hinten weicher und ab der Mitte dann ziemlich schmal.

15,5 Alfred Markus Deim, Schönberg am Kamp
★★★ 2019 Chef-Wein Ried Irlbling KA, 14,0%, S € 9,90
 Gewürzig, Kräuterwürze, pfeffriges Apfelmus, Äpfel und Birnen gleichermaßen, wirkt saftig und rund; charmante Fruchtsüße, brav und gediegen, Bratapfel, Süßholz, Säure im Finish, hinten Gerbstoff, aber nicht viel, Länge passt.

16,0 Martin Diwald, Großriedenthal
★★★ 2019 GV Ried Goldberg 1ÖTW WG, 13,0%, K k.A.
 Kühle und pikante Nase nach frischen Kräutern, Zitronenmelisse, schwarzer, weißer und grüner Pfeffer, bisschen rauchig, Morcheln; griffig mit schönem Biss, saftige Frucht in der Mitte, Grapefruits und etwas Orangen, lebhaft Würze, leichte Rasse nach hinten, trinkanimierend, mittleres Finish.

16,4 Winzerhof Dockner, Höbenbach
★★★ 2019 Privatfüllung Gudrun Ried Leithen – Tiefenfucha KR-R, 14,0%, S € 19,00
 Brotige Fülle, Orangen, dezente Würze, milde Textur; weich und saftig, Banane, reifes Kernobst, geht mit Luft auf, hinten mehr Säure, herzhaft Würze, hat Substanz und öffnet sich, Potenzial für mehr.

16,2 Winzerhof Dockner, Höbenbach
★★★ 2019 Ried Lusthausberg Hollenburg KR, 13,5%, S € 12,50
 Frisch, viele Kräuter, Limette, elegante Würze; auf dem Gaumen saftig, schöne exotische Fruchtfülle, feingliedrig, mittlere Tiefe, Grapefruitbitterl, lebhaft und dabei balanciert, mineralisch charmante Struktur, sympathischer knackig-frischer Wein, trinkvergnülich.

16,7 Domäne Wachau, Dürnstein
★★★★★ 2019 Ried Achleiten Smaragd WA, 14,0%, K € 26,00
 Elegante Fülle, super Würze, viel Kernobstfrucht, gute Sortencharakteristik; auf dem Gaumen saftig, Exotik, Mango, Maracuja, schöner Fruchtcharme, auch etwas Mineralität, elegante Würze, toll trinkig mit viel Biss.

16,5 Domäne Wachau, Dürnstein
★★★★★ 2019 Ried Kellerberg Smaragd WA, 14,0%, K € 26,00
 Rauchig, einiges an Birne, guter mineralischer Einschlag, hat auch steinige Noten, Limette, sehr straff mit super Säure, viel Zitrus, kühle Aromatik und Frische, betont mineralisch, gute Länge.

16,3 Domäne Wachau, Dürnstein
★★★ 2019 Ried Kirnberg Smaragd – Rossatz WA, 13,5%, S € 23,00
 Dezent mineralisch, Quitte, auch gelber Apfel, klassisch und klar; auf dem Gaumen straff, Grapefruit, feine Bitternoten, Orangenzesten, mittlere Textur, aber griffig bis zum Schluss.

13,8 Dombi-Weiss, Podersdorf am See
★ 2019 Ried Rohrjoch BG, 13,5%, S € 7,50
 Zitronenzuckerl, weiße Ribisel und Stachelbeere, hefiger, aromatischer Touch; auf dem Gaumen bisschen Marzipan, wenig Definition, kaum Frucht, hat starkes Bitterl.

15,7 Eder, Gedersdorf
★★★ 2019 Ried Spiegel KR, 14,0%, S € 9,50
 Hülsenfrüchte, Bohnenpaste, Birnensorbet, gewisse Würze, tabakige Note; ausgereift, viel Kernobst mit animierender Säure, leichte Mineralität spürbar, griffig, steinig, herzhaftes Mitte, läuft dann schlanker aus.

15,2 Weingut Eder Wachau, Hundsheim
★★ 2018 Ried Süßenberg Smaragd WA, 14,5%, S € 12,50
 Schmelziges Bukett mit fülliger ausladender Gelbfrucht, Noten von Zwieback und Striezel, etwas Orangen; auch auf dem Gaumen mundfüllend mit weicher Textur, leicht cremig-laktische Mitte, zeigt schon gewisse Entwicklung, malzig, hinten mollig-breite Frucht, Karamell, mittleres Finish, eher weitmaschig.

16,5 Edlinger, Furth
★★★★★ 2019 Optimas KR, 14,0%, S € 10,50
 Markante Hülsenfrüchte, reifer Apfel, brotig, viel Fülle; frisch und saftig auf dem Gaumen, reife Grapefruit, Reifer Apfel, hinten rassige Säure, damit schöne Balance zur Fruchtsüße, sehr trocken, saftige Mitte, genussvoller Schmeichler.

17,5 Josef Edlinger, Furth
★★★★★ 2019 Mautern Ried Silberbichl WA, 13,5%, S € 9,00
 Reif und knackig, andererseits auch viel Fruchtkompott, süßer Apfel, einige Lösswürze; schmeichelnde Fülle, Birne, Zitrus, Mandarine, gute Spannung, saftig bis zur Mitte, hinten mehr Säure und Mineralität, aus einem Guss, elegante Länge.

15,6 Birgit Eichinger, Strass
★★★ 2019 Ried Gaisberg 1ÖTW KA, 13,5%, K € 20,00
 Eher weiches Entrée, Sesam, Kräuter, nicht so viele Früchte, exotisch angehaucht; wirkt bisschen breit und gefällig, Toastbrot, Mineralität im Hintergrund, aber in der Textur eher weich und charmant, unkompliziert trinkig.

17,4 Birgit Eichinger, Strass
★★★★★ 2019 Ried Lamm 1ÖTW KA, 13,5%, K € 27,00
 Relativ weich, Bratapfel, Karamell und Vanille, geschliffenes Holz, harmonisch; rund und saftig, viel Kernobst, roter Apfel, dezente Exotik, rauchig, gut eingebundenes Holz, balanciert, weiche, cremige Fülle, zart mineralisch, druckvoll.

14,3 Wilhelm Eminger, Niedersulz
★ 2018 Ried Obersulzer Baumleiten WV-R, K € 12,00
 Wirkt schon sehr reif, weiche Joghurtnoten, mollig, bisschen Schwefelhölzer; recht laktisch und mollig durchzogen, Müsli, Molke, eingelegte Früchte, mild, dennoch auch Säurespitz spürbar, sehr spezieller Wein, der seine Fans hat.

15,4 Willi Eminger, Niedersulz
★★ 2019 Exklusiv Ried Niedersulzer Steinbergen WV, 13,0%, S € 8,00
 Viele Kräuter und einige Lösswürze, Orangenzesten, Grapefruit, viel Bodenton; auf dem Gaumen relativ schlank und von einer spitzen Säure getragen, grünwürzig, Limettenschalen, kernig, grüner Pfeffer, rassig, passabel.

15,3 Ernst, Großweikersdorf
★★ 2019 Ried Hohenberg WG, 13,5%, S € 8,50
 Aromatische, zart sauvignoneske Ausprägung, Stachelbeere, Kiwi, exotischer Veltliner, deutliche Reduktion; als Wein sehr pfiffig und trinkig mit schöner exotischer Fruchtsüße, aber als Veltliner nicht allzu typisch, weil Aromatik im Vordergrund steht.

16,4 Leopold Figl, Wagram
★★★ 2018 Ried Rosengarten TR-R, 14,0%, S € 11,00
 Mollige, cremig unterlegte Würze, getrocknete Zitrusfrüchte, Grapefruit, Weihrauch reifer Apfel; für den Jahrgang relativ viel Säure, Wein wirkt sehr lebendig, Orangenzesten, saftig, viel Birnen, reifer Gerbstoff, trinkig bei mittlerer Länge.

14,3 Leopold Figl, Wagram
★ 2019 Ried Rosengarten TR-R, 14,0%, S € 11,00
 Relativ viele getreidige Noten und auch Hülsenfrüchte, nur wenig Fruchtansatz, bisschen staubig; sanfte Säure, Grapefruit, Birnenschalen, nach hinten gerbstoffig und auch leicht rustikal, schlanke Textur.

14,4 Leopold Figl, Wagram
★ 2019 Ried Sonnleithen TR-R, 13,5%, S € 9,00
 Torfig und rauchig, relativ spärlich von der Frucht her, wirkt schlank; auf dem Gaumen präserter, weiche, exotische Frucht, kann auch gut Säure aufbauen, jedoch mittlere Maschen.

17,4 Forstreiter, Krems Hollenburg
★★★★★ 2017 Das Weiße Mammut Ried Kreuzberg KR-R, 14,0%, K € 21,00
 Goldgelbe Färbung, deutlich Holz, viel Vanille, cremig, Kräutertee; klare Sortenprägnanz, saftig, gelbfruchtige Noten, Orangenblüten, Bratapfel, baut mit Belüftung viel Volumen und Druck auf, burgundische Fülle, süffig, gute Länge.

15,0 Forstreiter, Krems Hollenburg
★★ 2018 Ried Tabor KR-R, 14,0%, K € 21,00
 Sanfte und weiche Textur, würzig, Rosa Pfeffer, Frucht etwas schüchtern; Birnen stark hervortretend, mild in der Säure, wirkt bisschen breit und ausladend, gerundet, gelber Apfel, mittlere Maschen, sanft auslaufend.

14,6 Ernst & Sonja Frischauf, Rösschitz
★★★ 2019 Alte Rebe WV-R, 13,5%, S € 10,90
 Trockene Würze, weißer Pfeffer, Hülsenfrüchte, sehr klassisch, rauchig; auf dem Gaumen viel Stachelbeere und Sternanis, aromatischer Veltliner, grüner Pfeffer, leicht gerbstoffig, Zitronenzesten, schlank auslaufend.

15,2 Frotzler, Schrattenthal
★★ 2019 Ried Haide WV, 13,0%, S € 6,50
 Getrocknete Früchte und Kräuter, Liebstöckel, aromatische Fruchtnote, dezent sämplinghaft; auf dem Gaumen auch von dieser Aromatik geprägt, sauvignoneske Züge, Stachelbeere, Heu-Noten, schöner trinkiger Wein mit etwas Gerbstoff, aber nur bescheidene Veltliner-Charakteristik.

15,1 Frotzler, Schrattenthal
★★ 2017 Ried Steinbreiten WV-R, 14,0%, S € 10,00
 Getrocknete Früchte, Stachelbeernote, bisschen Quitten; auf dem Gaumen etwas gefällig, Oliven, Schokonoten, Holz ist sauber eingebunden, rauchig, Vanillestangerl, Sauerkirsch, endet gerbstoffig, spürbar gesetztes Holz, sehr trocken.

16,2 Fuhrgaschl-Huber, Wien
★★★ 2019 Ried Gollin 1ÖTW am Nussberg WI, S € 19,90
 Mehliges Apfel, gewürzige Noten, herbliche Anmutung, Waldboden, süße Lageräpfel mit Würze; frisch, stahlig wie mineralisch, kalkig, fest und griffig, Mandarine, Grapefruitzesten, kompakte Säure, relativ straff, zischig, mittellang bis lang.

16,0 Fuhrgaschl-Huber, Wien
★★★ 2019 Schönherr Alte Reben WI, 13,5%, S € 9,90
 Satte, röstige Frucht, Hibiskus, Lorbeer, braucht Zeit, um sich zu öffnen; auf dem Gaumen sehr trocken, generell Zitrus, Limetten, Birnen, gute Gerbstoffunterlegung, fordernd, guter Wein mit Ecken und Kanten, solide Länge.

14,8 Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, Wilfersdorf
★★ 2019 Reserve NÖ, 14,0%, S € 13,00
 Grüner Pfeffer, Grapefruitzesten, getrocknete Nüsse, getreidige Noten, rauchig; Waldhonig, getrocknete Früchte, Apfelspalten, auch Bananenchips, relativ saftige Mitte, schlankes Finale.

15,2 Ludwig und Maria Gilg, Hagenbrunn
★★ 2019 Hagenbrunner Ried Tagnern WV, 14,0%, S € 10,00
 Wirkt frisch, von leichter Würze durchsetzt, harmonisch, reifer Apfel; süßfruchtig, reife exotische Noten, charmanter Restzucker, dadurch gerundet und zugänglich, mittleres Spiel, Mandarine und Blutorange, relativ milde Säure.

15,5 Renate und Reinhard Greilinger, Schönggrabern
★★★ 2019 Alte Reben WV, 13,0%, S € 7,00
 Bisschen dropsig, Gletschereis, Grapefruit und Litschi, kühle Würze; auf dem Gaumen relativ mild, Säure nur im Hintergrund, Zitronenzesten, bisschen vordergründiges Mittelgewicht.

15,5 Renate und Reinhard Greilinger, Schönggrabern
★★★ 2019 Blickenberg NÖ, 14,0%, S € 8,00
 Sehr frisch, Heu und Wiesennoten, einige Kräuterwürze, dezente Kernobstnote; gelbfruchtig, hat Hauch Aromatik, Südfrüchte, schöner Trinkfluss, guter Biss, Lakritze, nach hinten sehr trocken, geradlinig und zitrusfrisch.

16,5 FJ Gritsch, Spitz an der Donau
★★★★★ 2019 Ried Hochrain Smaragd WA, 14,0%, K € 24,00
 Kernobst, aber auch grüne Banane, etwas Frische, Quitten, sortentypisch, wenn auch nicht laut; griffig, viel Orange, Grapefruit, Mandarine, leichtes Bitterl, einige Fülle, aber dennoch straff, mineralisch, guter Abgang.

TOP-WINZER



#1

Fotos: Weingut Steinhinger, Martin Sommer, Andreas Herbst, Günter Standl, Alexander Seidl

#2

- #1 Eva und Karl Steinger im Weinkeller
- #2 Birgit und Gloria Eichinger
- #3 Petra, Johannes, Leopold und Katharina Hofbauer-Schmidt
- #4 Emmerich Knoll
- #5 Niki Windisch



#3



#4



#5

17,0 FJ Gritsch, Spitz an der Donau

★★★★ 2019 Ried Loibenberg Smaragd WA, 14,5%, K € 26,00

Reife saftige Apfelfrucht, dezente Vanillearoma, hinten einiger Pfeffer und Schwarzbrot, griffig; elegant röstig, rauchige Würze, Vanille, Tabak, Bratapfel, ausgereift, burgundische Züge, schöne Facette des Veltliners, eigenständiger Wein, ziemlich lang.

17,5 FJ Gritsch, Spitz an der Donau

★★★★★ 2019 Ried Singerriedel Smaragd WA, 14,5%, K € 42,00

Anfangs süße Tabaknoten, dezente Vanille, schwarzer Pfeffer, Schwarzbrot, eingelegte Früchte, generell mild; mit Belüftung immer mehr Fruchtextotik, fleischige Ananas, viel Schmelz, gehaltvoll, hinten viel schwarzer Pfeffer und Extraktsüße, große Länge.

15,5 FJ Gritsch, Spitz an der Donau

★★★ 2019 Ried Steinporz Smaragd WA, 14,0%, S € 18,00

Anfangs eher verhalten, Zuckerwatte, süßes Kernobst, bisschen gefällige Art; fruchtsüß, charmant, hat einiges an reifen Birnen, schöner Säurebogen, geradlinig, stimmig, mittlere Maschen, nett zu trinken.

16,4 Roman Gritsch, Radlbach

★★★ 2019 Ried Setzberg Smaragd WA, 14,0%, K € 14,00

Einige Würze, feine aromatische gewürzige Noten, viele Kräuter wie Frucht; kräuterwürzige Art setzt sich auf dem Gaumen fort, schöne Pikanz vom Gerbstoff her, gutes Säurerüst, stahlig, Rasse, einiges an Birnen, hat aufgrund des gesunden Gerbstoffes noch einiges vor sich.

16,0 Roman Gritsch, Radlbach

★★★ 2019 Ried Steinporz Smaragd WA, 14,5%, S € 13,00

Kühle Würze, anfangs leicht reduktiv, grüner Tee, Zitrus; blättrig, einiges Kernobst, rassige Säure, auch wieder Zitrus, Orangen, bisschen mineralisch, mittlere Textur, kann noch zulegen, trinkig.

14,9 Gruber Röschitz, Röschitz

★★ 2019 Ried Hundspoint WV, 13,0%, S € 10,00

Gewürzig, getrocknete Früchte, Studentenfutter, eher mild mit weicher Frucht; generell bisschen nussig, auch Sesam, nur dezente Frucht, Zitronenzesten, ab der Mitte mehr Gerbstoff spürbar.

15,8 Gruber Röschitz, Röschitz

★★★ 2019 Ried Reipersberg WV, 13,0%, S € 10,00

Weiche Anmutung, Ringlotten, gelbe Äpfel, leicht pfeffrig, gewürzig; relativ saftig, Orangenesten, Mandarine, viele Agrumen, rund und gediegen, könnte ein bisschen länger sein.

15,4 Gschweicher, Röschitz

★★★ 2019 Primary Rocks Ried Reipersberg NÖ, 14,0%, S € 18,00

Lössige Würze, steiniger Charakter, mineralischer Anklang, minzige Frische, kühle Aromatik, dezente sämlinghafte Frucht; Cassis vorherrschend, hat auch Gerbstoffbitterl, das den Wein gut durchzieht, leichte Restzucker-Komponente spürbar, zugänglich, unkompliziert trinkig.

15,1 Gschweicher, Röschitz

★★★ 2019 Ried Kellerberg WV-R, 13,5%, S € 12,50

Getrocknete Kräuter, zart-aromatisch, relativ helle Frucht, weiße Pfirsiche, Mango, einige Facetten, dabei lössige Würze; leicht getreidig, bisschen malzig, gute Fülle, weiche Mitte, hinten dezenter Gerbstoff und Säure, schotige Noten, gerundet.

13,5 Hackner, Palt

★ 2019 „Ganztraube“ Ried Höhlgraben NÖ, 14,0%, S € 9,50

Getrocknete Früchte, Orangenspalten, generell bisschen exotisch angehauchte Frucht, dazu auch Birnen, wirkt schlank; ebenso auf dem Gaumen wenig Frucht, dafür Bitterl, wenig Spiel, Wein ist in Ordnung, aber zeigt kaum Facetten.

14,8 Anton Hagen, Krems-Rehberg

★★★ 2019 Ried Holzgasse KR, 14,0%, S € 8,50

Getrocknete Früchte, relativ viele Zesten, Mandarine und Grapefruit, leichtes Bitterl, rauchig; einige Fülle, weiche barocke Stilistik, dahinter kernige Säure, grün-würzig, wirkt straff, zitronig, geradlinig ins Finish.

15,5 Haimerl, Gobelsburg

★★★ 2019 Ried Gobelsburger Redling KA-R, 13,5%, S € 10,30

Apfelschalen, erkennbare Würze, getrocknete Kräuter, klassisch; auf dem Gaumen etwas gefällig, apfelig, rund, gewisse Pikanz, unkompliziert trinkig.

16,5 Haimerl, Gobelsburg

★★★★★ 2019 Ried Gobelsburger Spiegel KA, 13,5%, S € 8,00

Schöne Würze, sauberer, feiner wie reintöniger Veltliner, weißpfeffrig, Birne, exotisch Frucht; strahlt Eleganz aus, saftige Frucht, hat dabei aber nur sanfte Säure, stimmig, saftig, balanciert, fein trinkig.

16,1 Herwald Hauleitner, Wagram ob der Traisen

★★★ 2019 Parapluiberg TR, 14,5%, S € 9,00

Gewürzige Art, viel Volumen und Körper, reife Mandarinen und Mango, weihnachtliche Gewürze, Lebkuchen, dunkle Schoko; schöne Fülle, bringt viel Frucht und Zug auf den Gaumen, fester Grip, reifer Apfel, ziemlich süßig, genügend Säure.

Weingutsleiter Roman Horvath MW (links), Kellermeister Heinz Frischengruber von der Domäne Wachau

Foto: Rogl



Foto: Herbert Lehmann



Interview:

Willi Bründlmayer,
Weingut Bründlmayer

Vinaria: Sowohl beim Veltliner als auch beim Riesling liegt das Weingut Bründlmayer mit den „Alten Reben“ weit vorn? Was ist im Hause Bründlmayer unter dieser Bezeichnung genau zu verstehen?

* **Willi Bründlmayer:** Bei uns sind die Alten Reben nicht 30 Jahre alte Rebstöcke sondern 50 Jahre alt. Am Heiligenstein sind sogar Anteile mit 100 Jahren dabei. Meist handelt es sich um Nachkriegsanpflanzungen. Und beim Alter von 50 plus spürt man die Qualität richtig – nur an der geringen Menge zwickt es.

Wenn alte Reben schon wirklich alt sind, bekommen sie auch eine andere Struktur. Sie sind robuster – trotz Klimawandel, bei starken Niederschlägen und bei Trockenphasen, alte Reben sind mit ihren Wurzeln weit unten und dadurch abgeschirmt. Die Rebe ist intelligent, in der größten Trockenphase können ihre Wurzeln ihre Beeren noch exzellent versorgen.

Bis zu 100 jährige Reben – beeindruckend! Wann tauscht man alte Rebstöcke aus?

* Möglichst überhaupt nicht. Wir haben gesehen, dass Reben deutlich älter werden können, als wir Menschen. Bei uns gibt es eine eigene Mitarbeitergruppe, die an den alten Reben arbeiten darf. Sie sind speziell eingeschult und schneiden erkrankte Teile raus.

Die Alten Reben vom Riesling kommen ausschließlich vom Heiligenstein, beim Veltliner ist es ein Ortwein und sind von mehreren Langenloiser Rieden?

* Ja. Beim Veltliner sind sie nicht räumlich gebündelt wie beim Riesling am Heiligenstein. Da mischt sich Vieles zusammen: Alte Reben vom Käferberg, Kittmannsberg, vom Spiegel, Steinmassl – aber es sind auch viele Lagen, die nicht am Markt sind, aber gut sind, wie Schlickenfennig und Bockshörndl. Mit dem Ortswein

Langenloiser Alte Reben kommt eine Mischung aus Urgestein und Löss heraus – damit bekommt der Wein auch schnell viel Ausdruck.

Bei der Riesling-Premium-Verkostung hat heuer allerdings Ihr Lyra vom Heiligenstein den Sieg davongetragen...

* Die Lyra-Stöcke am Heiligenstein sind auch nicht mehr ganz so jung. Die ersten Lyra-Stöcke wurden Anfang der 1980-er Jahre gesetzt. Der große Vorteil der Lyra-Erziehung ist in heißen Jahren wie 2017, 2018 – und auch 2019, dass durch die zwei geneigten Laubwände am heißen Nachmittag einen natürlichen Sonnenschirm bildet. Denn Riesling ist eine sensible Sorte, die gegen Überhitzung mit Aroma-Verlust und Verlust von Finesse reagiert. Durch die große Blattlaubfläche muss man aber schauen, dass man aber auch genug Blattoberfläche freistellen kann, damit die Luft durchziehen kann. Halbschatten und Halblight sind somit optimale Voraussetzungen.

Wenn die Lyra-Erziehung so ein tolles System ist – warum machen Ihnen das nicht mehr Winzerkollegen nach?

* Weil die Nachteile evident sind. Viele trauen sich nicht drüber wegen der vielen Handarbeit. Die Lyra-Erziehung ist arbeitsaufwändiger. Man braucht doppelte Steher und Drahtrahmen. Man muss zwei- bis dreimal im Jahr öfter durchgehen, um den Luftkanal frei zu halten. Und die Lyra kannst du nicht maschinell ernten. Unsere Mitarbeiter lieben die Lyra nicht, weil sie mühsam ist, aber am Ende des Jahres, wenn wir im Keller schauen, wo sind die spannendsten Fässer, ist die Lyra überproportional vertreten. Das gilt für den Riesling. Aber auch unser schönster Chardonnay und auch Pinot Noir stehen in der Lyra-Erziehung – aber das haben wir nicht ausgewiesen, so wie beim Riesling am Heiligenstein. Aber auch wir im Weingut haben eine Limitation bei der Lyra. Denn unsere Stammebelegschaft schafft nur so und so viel Lyra.

Foto: Winzer

Im Gespräch:

Michael Moosbrugger, Weingut Schloss Gobelsburg

Vinaria: Der Veltliner von der Ried Renner war in den vergangenen vier Jahren immer unter den Top Ten der Vinaria-Premium-Veltliner-Verkostung. Was macht die relativ unbekannt Lage so besonders?

* Michael Moosbrugger: Mein amerikanischer Importeur hat einmal gesagt, der Renner ist bei weitem der beste Preis-Leistungs-Wein, den es in Schloss Gobelsburg gibt. Die Lage zeichnet sich dadurch aus, dass sie der idealtypische Weingarten für die Rebsorte ist. Zwei Komponenten müssen dafür zusammenfinden: Du brauchst eine gute Wasserversorgung mit einem tiefgründigem Boden, wie einen Löss- oder Lehmboden, weil der Veltliner niedrige Trockenstress-Resistenzen hat. Das andere ist: Es muss eine entsprechende Mineralisierung da sein. In meinen Augen ist dies Situation bei den auslaufenden Riesling Terrassen des Kammerner Gaisbergs, wo der Berg flacher wird – an dessen Hangfuß ist die Lage Renner – gegeben. Die gute Wasserversorgung ist beim Renner da und auch die Mineralstoffe des erodierten Hangs sind da. Das macht einen großen Veltliner aus.

Wie beim Renner, wo anscheinend alles passt ...

* Renner ist eine Südwest-orientierte Lage. Der Boden ist, wie schon betont, geprägt vom Erosionsmaterial des Gaisbergs. Unsere Rebstöcke sind unterschiedlich alt. Die ältesten Stöcke kommen aus den 1950-er Jahren. Was wir für unseren Renner verwenden, sind Stöcke, die nicht jünger wie 15 bis 30 Jahre sind. Ausgebaut wird der Renner, so wie auch unsere Lage Grub, immer in gebrauchten Großfässern von 3000 und 5000 Liter.

Lange war der Renner fast eine Monopollage für Gobelsburg. Mittlerweile bauen schon mehr Winzer die Lage aus – wie stehen Sie dazu?

* Ja, ich war der Erste, der den Renner separat ausgebaut hat. Und zwar seit Anfang an, wie ich auf Schloss Gobelsburg gekommen bin – das war 1996. Ich habe dann sukzessive versucht, die Lage peu à peu zu positionieren. Die Ried Renner hat 19,5 Hektar, wir haben dort zwischen sechs und sieben Hektar. Das ist kein Journalistenwein, sondern wir machen beim Renner je nach Jahr 25.000 bis 30.000 Flaschen.

In den vergangenen zehn Jahren gingen mehr Produzenten über auch den Renner separat auszubauen, weil der Boden dort etwas Besonderes ist. Und ich freue mich darüber. Für die Bekanntheit einer Lage ist es wichtig, dass man nicht der Einzige ist. Und das ist auch der Sinn einer Herkunftsvermarktung. Würde ich alleine einen Wein machen wollen, würde ich dafür einen Markennamen nehmen. Machen mehr einen Renner hilft das der Lage. Der Heiligenstein ist ja nicht zuletzt so berühmt, weil es dort viele verschiedene Produzenten gibt und jeder einen Heiligenstein herausbringt.

Sie sind Obmann der Österreichischen Traditionsweingüter: Was hat es mit der neuen Schlegelflasche für IÖTW-Weine mit Relief im Flaschenhals auf sich?

* Derzeit ist es freiwillig. Aber das Angebot für die neue Lagen-Flasche mit dem IÖTW-Branding wurde besser angenommen als wir geglaubt haben. Und das Feedback und die Resonanz, die wir bekommen, sind gut. Die neue Flasche kommt gut an. Wir schauen gerade, ob wir die Erste-Lagenflasche auch für die Burgunderflasche bekommen. Die Idee und die Initiative sind übrigens von der Jugend ausgegangen. Und ich finde das sehr schön, wenn so Projekte von der nächsten Generation kommen. Denn die Jungen, die etwas tun wollen, das sollte man fördern. Das führt dazu, dass sie sich stärker und früher einbinden.

**15,8 Herwald Hauleitner,
Wagram ob der Traisen**
★★★ 2019 Venusberg TR, 14,5%, S € 8,50

Rauchig-würzige Note mit schöner apfeliger Frucht, stimmig; super Frische, transparente Frucht, viel Birne, zarte Kohlensäure, könnte nach hinten mehr Substanz und Druck haben, jedoch gute Statur und angenehm süffig.

15,6 Hellmer, Fels am Wagram
★★★ 2018 Grande Reserve Ried Steinagrund WG, 14,5%, S € 11,50

Kräuterwürziges Entrée, Lorbeer, Brioche, weiche Anmutung, bisschen cremig; auf dem Gaumen von viel Karamell und Met-Noten geprägt, bisschen barocke Statur, jedoch auch unterstützende Würze, abgerundet im Finale.

14,6 Hellmer, Fels a Wagram
★★ 2019 Ried Mitterweg WG, 14,0%, S € 7,50

Viel Löswürze, charakteristische Veltliner-Note, gelbfruchtig, Orangenzesten; auf dem Gaumen etwas schlanker als in der Nase, bisschen von Kohlensäure belegt, ein wenig Zitrus, Weiße-Pfeffer-Würze, schlank und etwas oberflächlich, easy Drinking.

15,5 Herzinger, Nussdorf
★★★ 2019 Alexander TR, 14,0%, K € 9,00

Wachsnoten, füllig, Biskuit, Heu und Strohlumen, Frucht wirkt noch eingesperrt; vordergründige Fruchtsüße, bisschen tropisch, geht Richtung Maracuja und Kiwi, hat zwar einige Schichten, dennoch bisschen vom Gerbstoff überschattet, zuwarten.

16,2 Herzinger, Nussdorf
★★★ 2019 Ried Kirchbergen TR, 13,5%, S € 7,50

Reifer fruchtsüßer Typus, Laub, getrocknete Küchenkräuter, Frucht dezente, aber hübscher Gesamteindruck; kernig, straff, Kernobstnoten, dezente Mineralik, Steinmehl, Zitrus, griffig, lebendige Säure, animiert zum Weitertrinken.

15,0 Maria Hick, Oberarnsdorf
★★ 2019 Ried Stiegelstal Smaragd/Glauberkreuz, 14,0%, S € 10,00

Mollige Nase, getrocknete Früchte, Bananenchips, einige Exotik; Eibisch, gewisse Fruchtsüße, Klaräpfel, milde Struktur, passable Frucht und Würze, insgesamt aber noch sehr verhalten.

15,9 Maria Hick, Oberarnsdorf
★★★ 2017 Ried Stiegelstal Smaragd/Glauberkreuz, 14,0%, S € 9,70

Gewürzige Noten, würziges Birnenkompott, leichter Honigtouch, generell weiche Anmutung; barocke Struktur, einige Fülle, Rosinen, Gerbstoff deutlich vordergründig, hoher Alkohol, stahlig, straff und trocken, Zitronenzesten, einiger Biss.

15,2 Hindler, Schrottenthal
★★ 2019 Ried Steinperz Unternalb WV, 13,0%, S € 8,00

Süße Würze, sehr satte Nase, Bratapfel, bisschen röstig, ausgereifter Veltliner; wirkt durch viel Kohlensäure recht frisch und feurig, grüne Birne, schwarzer Pfeffer, authentischer Veltliner mit Zug, mittellang.

17,4 Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth
★★★★ 2019 Alte Reben WV-R, 13,5%, S € 11,00

Weißbrotige Fülle, reife Kernobstfrucht, helle Würze, harmonisch und einladend; saftig, reife Birne, auch bisschen Exotik, Maracuja, Litschi, grüner Tee, fester Grip, mineralisch, lebendige Säure, gute Länge, Klassiker auf super Niveau.

14,6 Johannes Holzer, Engabrunn
★★ 2018 Ganztraube vom Stein KA-R, 14,0%, S € 12,50

Kletzen, getrocknete Apfelspalten, klassischer Veltliner mit gewürzigen Aromen, Nelken; auf dem Gaumen von schöner Kernobstnote bestimmt, auch Limette, hinten weich, fast barocke Stilistik, dazu milde Säure, gefällige Art.

15,7 Johannes Holzer, Engabrunn
★★★ 2019 Ried Stein KA, 13,5%, S € 10,00

Getrocknete Zitrusfrüchte, auch apfelig, wobei sehr viel Frische im Duft ist; verspielte Apfelvielfalt, leichte Fruchtsüße, moderate Säure, saftig, rund, guter Trinkfluss auf gutem Niveau, gewisser süßer Charme.

16,6 Markus Huber, Reichersdorf
★★★★ 2019 Getzersdorfer Ried Berg IÖTW TR, 14,0%, K € 30,00

Süße Würze, reife Frucht, viel Exotik, klassischer Veltliner mit guter Tiefe; auf dem Gaumen einige Extraktsüße, hat super Würze bei viel Apfel-Birnen-Frucht, auch viel Aromatik im Nachhall, Maracuja und grüne Ananas, gutes Säuregerüst.

16,4 Markus Huber, Reichersdorf
★★★ 2019 Inzersdorfer Ried Zwirch IÖTW TR, 14,5%, S € 20,00

Getrocknetes Kernobst, viel Birnen, Fruchtfülle und Würze im Einklang, Minz- und Kräuternoten; saftig, kühlfruchtig, viel Orange, tolle Würze und animierende Säure, stimmig, hat bis zum Schluss straffe mineralische Note, macht Spaß und hat noch genügend Reserven.

15,9 Humer, Maissau
★★★ 2018 Alte Reben WV-R, 13,5%, S € 9,50

Getrocknetes Heu, reife Früchte, Aranzini, auch bisschen Honig, weiche Textur; weicher Fruchtkern, Bratapfel, aber enormer Säurebiss für das Jahr 2018, wirkt dadurch in der Mitte relativ straff und trocken, nach hinten geradliniger, mittlere Länge.

15,1 Humer, Maissau
★★ 2019 Ried Neuberg-Schanz WV-R, 13,5%, S € 7,50

Rauchige Würze, exotische Frucht, Maracuja, grüne Banane, mittlere Fülle, cremiger Unterton; feinherb, mehr Kräuter als Frucht, wirkt dazu recht aromatisch, Stachelbeere und Williamsbirne, lössige Würze, gerundet; ganz okay, hinten schöne Säure.

14,9 Humer, Maissau
★★ 2018 Vintage WV-R, 13,5%, S € 14,50

Kräutertee, würziger Lebkuchen, getrocknetes Moos, wirkt sehr kräftig; etwas fruchtsüß, leicht mollig, weicher Kern, dabei etwas vordergründig und leichte Schärfe im Ausklang, Zeit geben.

16,0 Hutter Silberbichlerhof, Mautern
★★★ 2019 Ried Alte Point Mautern Smaragd WA, 14,5%, S € 13,00

Sanfte Würze, rosa Pfeffer, dezente Mineralität, Birnen im Vordergrund, sortentypische Nase; auf dem Gaumen etwas rustikaler und pikanter, Würze liefert der Gerbstoff, reife Kernobstnoten bei gut eingebundener Säure, mittlere Statur, auf der trinkvergnügelichen Seite.

15,7 Hutter Silberbichlerhof, Mautern
★★★ 2019 Ried Silberbichl Mautern Smaragd WA, 15,0%, S € 17,50

Viel Fülle, reife tropische Früchte, Mango, helle dezente Würze; rauchige üppige Frucht, Wein hat noch gewisse alkoholische Schärfe, reife eingelegte Birnen, leicht mineralisch, üppige, aber nicht unguete Art, Flaschenreife abwarten.

16,1 Hutter Silberbichlerhof, Mautern
★★★ 2019 Ried Süßenberg Mautern Smaragd WA, 14,5%, S € 17,50

Schöne Würze, auch begleitende angenehme Mineralität, reifer Apfel; mittlere Saftigkeit, super Mineralität und auch Säurebiss, reife Birnen, ausgewogen, trinkig mit schönem Ausgang.

15,7 Jatschka, Stetten
★★★ 2019 Himmelweg WV-R, 14,0%, S € 12,00

Hat Steinobstanklänge, Weingartenpfirsich, dennoch klare Würze erkennbar, Malzzuckerl; auf dem Gaumen guter Grip, gelbfleischige Frucht, süße Birnen, gesteinig, Bananenchips, recht rund, endet mit Grip im Abgang, trinkig.

16,1 Jurtschitsch, Langenlois
★★★ 2019 Ried Lamm IÖTW KA, 13,0%, S € 36,00

Viel Röstigkeit und rauchige Würze, getreidig, gebrannte Mandeln, bisschen Gerbstoff, grüner Pfeffer, zeigt mit Belüftung immer mehr tropische Frucht; Ananas und Maracuja, ausgereift, hat auch unterstützenden Gerbstoff, schöner Trinkfluss, gute Länge.

16,7 Kemetner, Etsdorf/Grafenegg
★★★★ 2019 Ried Karl Etsdorf Alte Reben KA, 13,5%, K € 14,50

Leicht röstig, Mandarinen, Schokoraspl, eher zurückgezogene Frucht; gute Struktur, gut eingesetztes Holz, gewisse Dichte, super Säure, hat Birnennoten und auch etwas Apfel, Zitronenzesten, guter Zug und Balance, bleibt lange haften.

17,2 Kemetner, Etsdorf/Grafenegg
★★★★ 2019 Ried Karl KA, 12,5%, S € 9,00

Bisschen Biskuit, rauchig-torfig, Litschi und Orangenzesten; griffig, straff und kühl, ungemainer Zug, ist dazu messerscharf, straffe Fruchtextotik, auch Steinobst und Birne, klirrende Säure, leicht, aber gewichtig, fordernder Wein.

15,7 Knoll, Unterloiben
★★★ 2019 Loibner Ried Loibenberg Smaragd WA, 14,0%, K € 30,00

Moos, Unterholz, Waldboden, einige Würze, nur dezente Frucht, rosa Grapefruit, mittlere Tiefe; trockene Würze, hat gewisse Opulenz mit traubigen Noten und Birne, harmonisch, mittlere Statur und auch mittellang.



Karl Steinger: mit Eva und Peter in der Ried Steinhaus.

Foto: Weingut Steinger

17,5 Knoll, Unterloiben★★★★★ **2019 Loibner Ried Schütt Smaragd WA, 13,5%, K € 30,00**

Expressive Nase, viel Mineralität, man kann Extrakt und Fruchtkonzentration förmlich spüren, rauchige Würze, Tabak, etwas Kernobst; viel exotische Frucht, Ananas, elegante Wucht, viel Schmelz, hat auch Mineralität und feinen Gerbstoff, supergut und lang.

17,4 Knoll, Unterloiben★★★★★ **2019 Vinothekfüllung Smaragd WA, 14,5%, K k.A.**

Enorm expressive Nase, man kann den Extrakt und die Fruchtkonzentration förmlich spüren, reife Kernobstnoten, exotisch, hat Ananas; exotische Frucht, man merkt stark Ananas, elegante Wucht, viel Schmelz, tolle Länge, Pfeifentabak, aber auch Säure und Mineralität, sehntiger Wein.

16,6 Lagler, Spitz an der Donau★★★★★ **2018 Ried Axpoint Reserve WA, 14,5%, S € 18,00**

Birne, Bodenwürze, bisschen Laub, Apfelschalen, dezenter Duft; sehr griffig und lössig, ziemlich eng und geradlinig, gute Struktur, viel Kernobst, viel Typizität, schwarzer Pfeffer, ziemlich guter Stoff mit viel Perspektive.

16,2 Lagler, Spitz an der Donau★★★★★ **2019 Ried Steinporz Smaragd WA, 14,0%, S € 19,50**

Hülsenfrüchte, dunkle Würze, Waldboden, einiges Kernobst, sehr klassisch; glockenklar, Fruchtsüße von knackiger Säure eingefangen, rund, Biskuit und Weißbrot, unspektakulär gut, reife Ananas, charmanter Biss, mittellang bis lang.

15,3 Leth, Fels am Wagram★★ **2019 Ried Brunthal 1ÖTW WG, 13,5%, S € 16,20**

Schon sehr kräftig in der Nase, karamellige-malzige Noten, schüchterne Frucht; eher schlank und Zitrusfrisch, sauvignonesker Touch, Stachelbeere, wirkt auf dem Gaumen viel leichter, als es die Nase vermuten lässt, vom Gerbstoff eng abgehend.

16,5 Leth, Fels am Wagram★★★★★ **2019 Ried Scheiben 1ÖTW WG, 13,5%, S € 22,80**

Straffe, konturierte Frucht, gelbfruchtig, dazu Lösswürze, gute Tiefe; tritt breitbeinig auf, schöne würzige Frucht, viel Sorte, tropisch, reife Grapefruit, strukturgebender Gerbstoff, mittellang bis lang, viel Kraft und Potenzial.

13,8 Helmut Maglock, Strass★ **2019 Kellerweingarten KA, 13,5%, S € 9,20**

Grapefruitzesten, grüne Banane, Weihrauch, rauchig, eher rustikale Art; sehr schlank, bitter, kaum Frucht, schlank und bitter, kurz.

14,3 Helmut Maglock, Strass★ **2019 Ried Gaisberg Alte Reben KA-R, 13,5%, S € 10,90**

Hat schon gewisse Reife, viel Mostbirne, auch apfelig, aber dabei relativ weich; wirkt etwas bitter und rustikal, Gerbstoff und Säure aber passend, Birne bestimmt auch den Gaumen, relativ schlank und kurz.

15,7 Malteser Ritterorden/Lenz Moser, Mailberg★★★ **2019 Ried Hundschupfen NÖ, 13,0%, S k.A.**

Weißpfeffrig und etwas steinig, spritziger Apfel, kühl aromatischer Weinviertler; viel Limette, generell viel Zitrus, mittelgewichtig, sehr spritzig und trinkig, knackiger Spaßmacher.

15,0 Hermenegild Mang, Weißenkirchen★★★ **2019 Ried Kaiserberg Smaragd WA, 14,5%, S € 16,00**

Grüne Birnen, Kletzen, weiße Beeren, kühle mineralische Art, relativ straff, aber nicht allzu tief; viel Säurebiss, gesteigerte Noten, Feuerstein, aromatische Kernobstfrucht, die von kleiner Bitternote bestimmt wird, relativ schlank.

13,4 Hermenegild Mang, Weißenkirchen★ **2019 Ried Klaus Smaragd WA, 14,0%, S € 13,50**

Böckser, scharf, verdeckt jegliche Frucht, auf dem Gaumen relativ schlank in der Fruchtausprägung, hat gewisse Mineralität, aber sehr schlank, Zitronenzesten, kurz, kein Körper.

15,7 Franz Mayer, Gut am Steg★★★★★ **2019 Ried Mühlgraben Smaragd WA, 14,0%, K € 12,00**

Würzig mit betont kühl-mineralischem Einschlag, auch Kräuterwürze, Grapefruitzesten, Apfelpotpourri; frisch und knackig, wirkt feurig und jugendlich, braucht Luft, exotische Frucht, Kiwi, grüne Ananas, mittlere Länge, Zeit geben.

14,8 Franz Mayer, Gut am Steg★★★ **2017 Ried Mühlgraben Smaragd WA, 15,0%, K € 12,00**

Birnenmus, generell sehr reife fleischige Frucht Rhabarber, geriebene Nüsse, einige Fülle, süßer Pfeifentabak; getrocknete Früchte, noch immer Datteln, viel Alkohol spürbar, fast bisschen Schärfe, leicht bitter und sehr kraftvoll, zuwarten.

15,9 Vorspannhof Mayr, Dross★★★★★ **2019 Ried Kremser Gebting 1ÖTW KR-R, 13,5%, S € 17,00**

Saure Drops, rote und schwarze Ribisel, hübscher Charakter, wirkt lössig von der Würze her; feste Statur, kernig, leichte Mineralik, roter Apfel, gewisse Fruchtsüße, hinten aber auch Gerbstoff, mittlere Länge, rundes Trinkvergnügen.

15,0 Lenz Moser, Rohrendorf★★★ **2019 Rohrendorf KR, 12,5%, S k.A.**

Klassische Würze, bisschen staubig, Grapefruitschalen, getrocknete Kräuter; helle Lösswürze, pikante Säure, wirkt leichtgewichtig, von zitronigen Noten bestimmt, grüne Oliven, hinten guter Biss, spritzige Frucht haftet nicht allzu lang, schlägt sich in der Riege der kräftigen Weine aber ganz gut.

15,3 Müller, Krustetten★★ **2019 Ried Further Gottschelle KR, 13,5%, S € 12,90**

Weich, bisschen Fruchtschmelz, weiche Marzipannoten, schöne Reife; viel Karamell, mollig, kaum Säure, dafür weiche Textur, Molke, Haselnusschoko, weiche Mitte; wer so milde Veltliner sucht, wird hier gut bedient.

16,2 Müller, Krustetten★★★★★ **2019 Ried Krustettner Eichbühl KR-R, 13,5%, K € 17,00**

Trockene Würze, leicht röstig, Fruchtsatz nur dezent, Richtung Birne, geht mit Luft auf; leicht Vanille, weicher Kern, Banane, milde Struktur, ruhig strömend, trinkig, mittellang.

15,9 Martin Netzl, Göttlesbrunn★★★★★ **2019 Ried Steinriegel Göttlesbrunn CA, 14,0%, S k.A.**

Fruchtgummi, Apfelschalen, bisschen Limetten, dezente, röstige Würze; wirkt auf dem Gaumen relativ mild, dabei sehr zugänglich, Zitrus zieht sich in einem durch, vor allem rosa Grapefruit, stimmig und saftig, gut trinkig, überzeugend.

16,1 Ludwig Neumayer, Inzersdorf ob der Traisen★★★★★ **2019 Ried Rothenbart 1ÖTW Inzersdorf TR, S € 24,90**

Gelbe Äpfel, Zimt, fruchtsüße Nase, weiße Pfefferwürze; herzhaftigkeit, würziger Apfel, robuster Gerbstoff, exotische Frucht, Kiwi und grüne Ananas, leichte Mineralität, mittellang.

16,7 Ludwig Neumayer, Inzersdorf ob der Traisen★★★★★ **2019 Der Wein vom Stein Inzersdorf TR, 13,5%, S € 26,90**

Dunkler Pfeffer, rauchig und ätherisch, Tannennadeln, Küchenkräuter, Rosmarin, generell mehr Kräuter als Frucht; einige Fülle, klassisch Kernobst, bisschen schmelzig, etwas Gerbstoff, kreidig, mittellang, endet mit viel Grapefruit.

13,5 Andreas Ott, Hagenbrunn★ **2019 Ried Sätzen WV-R, 13,5%, S € 10,50**

Hülsenfrüchte, aber auch mürber Apfel, gewisse Dichte; wirkt ein bisschen schlank, von Frucht wenig Ausdruck, auch kaum Säure, es kommt aber grüner Gerbstoff.

16,3 Pass, Eitzmannsdorf★★★★★ **2018 Hinterberg Reserve WV, 13,5%, S € 13,50**

Anfangs etwas verkapselt, braucht Luft, man spürt sogleich Röstigkeit und weiche Haselnussnoten, Biskuit, sanfte Nase; relativ weich, schöner Veltliner-Kern, balanciert, gute Saftigkeit, Südfrüchte, grüne Ananas, reife gelbe Äpfel, hinten röstig, gelungen, gute Länge.

15,0 Pass, Eitzmannsdorf★★★ **2019 Ried Steinperz NÖ, 13,0%, S € 8,00**

Aromatische Veltliner-Nase, exotische Fruchtnote, auch schotig und ein bisschen hefig; gelbfruchtig mit deutlichem aromatischem Einschlag, erfrischender Wein, wenig Veltliner-Typizität, dennoch gewisser Trinkspaß.

15,5 Pluschkovits, Leithaprodersdorf★★★★★ **2019 Herrschaftszeiten BG, 13,0%, S € 9,00**

Süße Aromatik, Mandeln, grüner Tee, gewürzig, nur schüchterne Frucht; auf dem Gaumen kompakt, viel saftige Birne begleitet von einer herzhaften Säure, schöne Substanz, viel Grapefruit, Spaßmacher auf sehr gutem Niveau, trinkig.

16,1 Prager, Weißenkirchen★★★★★ **2019 Ried Achleiten Smaragd WA, 14,0%, K € 37,00**

Hülsenfrüchte, sehr klassisch, Linsen, bisschen Zesten von der Zitrone; rassig, würzig, mittlere Maschen, gute Dichte, hat würzige Apfelnoten, passable Säure, mittlere Länge, endet mit kräftiger Grapefruit.

16,5 Prager, Weißenkirchen★★★★★ **2019 Wachstum Bodenstein Smaragd WA, 14,0%, K € 39,00**

Sehr aromatisch, schotige Noten, Stachelbeere, fast sauvignoneske Züge, frisch, Kräuter, derzeit weniger Veltliner-typisch; kühl, schön ausgestaltete Säure, sauber, dunkle Würz, sehr zugänglich, moderne Veltliner-Stilistik mit toller Mineralität, wo man viel trinken kann.

17,7 Proidl, Senftenberg★★★★★ **2019 Senftenberg Ried Ehrenfels 1ÖTW KR-R, 14,0%, S € 25,00**

Klassische Würze, rosa Pfeffer, bisschen Mineralität, zartes Birnenaroma, Grapefruitzesten, viel Tiefe; frische Kräuter, viel Mineralität, saftig, exotische Früchte, Litschi, reife Grapefruit, tolle Balance, enorme Extraktsüße, super Abgang.

17,5 Proidl, Senftenberg★★★★★ **2019 Senftenberg Ried Pellingen 1ÖTW KR-R, 14,5%, S € 17,50**

Super Mineralität, dabei straff und trocken wirkend, viel Zitrus, vor allem Grapefruit, schöne Würze; supersaftig, tropische Früchte, Mango und Litschi, auch weißer Pfirsich, viel Pfeffer, herzhaft Mineralität, lässiger Säurebiss, tolle Länge.

15,0 Rodolf Rabl, Langenlois★★★ **2019 Ried Käferberg KA-R, 13,5%, S € 17,00**

Mollige Fruchtausprägung, Molke, zarter Holztouch, erdige Noten, etwas sperrige Frucht; Karamell, weiße Schokolade, viel Waldhonig, wirkt mild, für Leute des sanften Veltliner-Typus mit milder Säure.

Über Mangel an Steinen vulgo Mineralität kann Patrick Proidl in Senftenberg nicht klagen.



Foto: ART74, Edwin Dullinger.



v.l.n.r.: Herta, Leopold, Nikolaus, Julia, Margit, Leopold, Simon Kemetner und Elena Jäger

15,0 Rudolf Rabl, Langenlois

★★★ 2019 Ried Dechant KA-R, 13,5%, S € 17,00

Mollig, kandierte Früchte, ausgereift, Bratapfel, dezente Würze; reife süßliche Frucht und doch knackige Säure, Steinobstanklänge, Honigmelone, bisschen Marillenjoghurt, hinten Gerbstoff und röstig, Flaschenreife abwarten.

15,9 Markus Redl, Krems

★★★★ 2019 Ried Holzgasse Reserve NÖ, 14,5%, S € 4,70

Hülsenfrüchte, Linsen, reife Trauben, bisschen Schoko; auch auf dem Gaumen von Kakaonoten geprägt, wirkt mächtig und mollig, hat aber genügend Gerbstoff und Säure, bringt relativ viel Frucht ins Finish, reife Birnen, süffig mit gewissem Anspruch.

15,5 Markus Redl, Krems

★★★★ 2019 Vinitor NÖ, 15,0%, S € 5,50

Einige Würze, Grapefruits, viel Sorte, bisschen Tabak, gute Tiefe, Sauerkirische, sehr individuelle Sache; auf dem Gaumen mittlere Statur, auch Würze und Weihrauch, Tannendeln, aus einem Guss, Länge durchaus okay.

15,7 Familie Reinberger, Grafenwörth

★★★★ 2017 Ried Felser Scheiben Große Reserve WG, 14,0%, S € 17,50

Milde Würze, viel Löss-Charakter, schmelzige Fülle, dezent Nougat, etwas röstig, Frucht nur schüchtern; bisschen mollig, Marzipan, mit Luft immer mehr schöne Würze und betonte Säure, feine Linien, mittlere Länge.

15,8 Reinberger, Grafenwörth

★★★★ 2019 Rose Grün WG, 13,5%, S € 9,00

Grüne Pfefferwürze, Blutorangenzesten, getreidig, Nase unaufdringlich dezent; geschmeidiger Schliff, rosa Grapefruit, lässiger Biss, wobei der Gerbstoff durchgängig präsent ist, macht den Wein kernig und schlank, Zitrusfrucht.

17,4 Rixinger, Gut am Steg

★★★★ 2019 Ried Singerriedel Smaragd WA, 14,5%, K k.a.

Rauchiger würziger Veltliner mit viel Frische, Pfeffer, kühle Noten, angenehme Frucht, Apfelsorbet; kompakte Struktur mit viel Körper, fester Grip und Körper, geht eng weg, straff, viel Exotik, reife Ananas, Litschi, bisschen Kiwi, gute Länge.

15,6 Rixinger, Gut am Steg

★★★★ 2019 Spitzer Graben Smaragd WA, 14,5%, S k.a.

Röstige Noten, auch mineralisch, grüne Birnen, bisschen Laub; viel süße Frucht mit Gerbstoff im Abgang, Orangenzesten, guter Druck, einiger Säurebiss, gerundet, Wein ohne Ecken und Kanten.

15,7 Winzerhof Leo Rögner, Großsengersdorf

★★★★ 2019 Ried Satzen WV-R, 13,5%, S € 9,50

Trockenfrüchte, Studentenfutter, kühle Aromatik mit gut unterlegter Würze, Kernobst; fester Grip, lebendig, reife Birnenfrucht, sehr harmonisch und schönes Trinkanimo, mittlere Länge, hinten Zitrus-Grip.

16,1 Sax, Langenlois

★★★★ 2018 Alte Reben KA-R, 13,5%, S € 9,00

Sehr gelbfruchtig, weiche Frucht, viel Apfelmus, dezente Würze, guter Sortencharakter; auf dem Gaumen deutlich würziger, schöner Biss, kühle Noten, bisschen Grapefruitzesten, Orangen, beschwingt und harmonisch, süffiger Wein mit schöner Gerbstoff- und Säurestütze im Finale.

15,5 Sax, Langenlois

★★★★ 2019 Alte Reben KA-R, 13,0%, S € 9,00

Viel Birnenaromatik, auch ein bisschen Steinobst, Marillen, weiche Fülle, gewürzig; auf dem Gaumen relativ rassig und von Zitrusfrucht geprägt, geradliniger Typus, rauchig-würzige Noten, schlankes Finale.

16 Sax, Langenlois

★★★★ 2018 Ried Panzaun KA-R, 13,5%, S € 10,00

Viele Kräuter, exotische Frucht, Orangenzesten, relativ kühle Würze; recht frisch für den reifen Jahrgang, hat sowohl Zitrusfrucht als auch unterstützende Mineralität, lebendig, gewisser Säurebiss, sehr trocken, mittellang bis lang, schöne Jahrgangsüberraschung.

15,9 Sax, Langenlois

★★★★ 2019 Ried Panzaun KA-R, 13,5%, S € 10,00

Frische, rauchige Würze, Lakritze, Blumen, Almkrauter; gelbe Früchte, auch bisschen ins Exotische gehend, grüne Ananas, relativ straff und von kühlen Noten geprägt, reifes Zitrus, nicht ganz so füllig und strukturiert wie der 2018er, solide Länge.

15,0 Schachinger, Königsbrunn

★★ 2019 Manuel, Ried Rainthal Reserve WG, 14,0%, S € 8,00

Weißbrot, Butterzopf, helle Würze, Blutorangenzesten, bisschen bitter; auf dem Gaumen sehr weich und von buttrigem Schmelz geprägt, Oliven, Marzipan und dunkle Schokolade, einnehmende Fülle, für Fans des weichen säurereichen Veltliner-Typus.

13,3 Schaller vom See, Podersdorf am See

★ 2019 Uferlos BG, 13,5%, S € 9,20

Relativ eigenwillig, dumpfe Frucht, generell bisschen bedeckt, flüchtige Säure; keine Frucht, Wein ist mager und weich, kaum Leben und Säure, er plätschert so dahin, relativ nichtssagend.

15,7 Schloss Dürnstein, Dürnstein

★★★★ 2019 Ried Rothenhof Smaragd WA, 14,0%, S € 23,40

Leichte Mineralität, deutlich Kernobst, getrocknete Kräuter, Lorbeer, steinig; schmeichelnde Fülle, einige Mineralität und schwarzer Pfeffer, reife Birnen, Ringlotten, charmante Fruchtsüße, zugänglich, mittellang.

17,6 Schloss Gobelsburg, Gobelsburg

★★★★★ 2019 Ried Grub 1ÖTW Kammern KA, 13,5%, K € 26,00

Zarte Vanillnoten, Apfelstrudel, dezente Würze, feiner Auftritt, viele Blüten; saftig, reichhaltiger Fruchtmix, Kletzen, reife Birnen, reife Grapefruit, Limette, sehr pfeffrig, schöne Gerbstoffe, bittere, gute Länge.

18,0 Schloss Gobelsburg, Gobelsburg

★★★★★ 2019 Ried Renner 1ÖTW Kammern KA, 13,5%, K € 21,00

Weißbrotfülle, Mandarinen, Litschi, einige Würze; fester Körper, einerseits straff, andererseits viel saftige exotische Frucht, reife Ananas, Zitrus, super trocken, Säurebiss, schwarzer Pfeffer, zart rauchig, gute Spannung, super Zug, lässiger Abgang.

16,7 Josef Schmid, Stratzing

★★★★ 2019 Kremser Gebling 1ÖTW KR-R, 13,5%, S € 16,00

Helle Würze, mehr gewürzig, viele Kräuter, kühle Noten, weniger Frucht; auf dem Gaumen fest, ziemlicher Druck, tolle Mineralität, elegant, salzig, zitrusdominiert, auch bisschen Maracuja, viel Biss im Finale, Trinkspaß.

16,3 Josef Schmid, Stratzing

★★★★ 2019 Ried Kremser Frechau 1ÖTW KR-R, 14,0%, K € 24,00

Klares reintöniges Bukett, sehr pfeffrig, bisschen Zitrus, angenehm; saftig, schöne Birnennote, schöne Würze, recht viel Sorte, bisschen exotisch, Grapefruit, grüne Ananas, mittellang.

15,6 Weingut Enghart Schoderböck, Inzersdorf ob der Traisen

★★★★ 2019 Ried Zwirch TR, 15,0%, S € 7,50

Etwas reduktiv, Heunoten, Birne, getrocknete Früchte, dezent herb; relativ aromatisch, hat Stachelbeeren- und auch schotige Noten, einige Fruchtsüße, dezenter Pfeffer, zugänglich aromatisch, gerundet, Länge passt.

15,8 Weingut Enghart Schoderböck, Inzersdorf ob der Traisen

★★★★ 2018 Ried Zwirch TR, 13,5%, S € 7,50

Sehr reif, aber auch kernig, gesäuertes Apfelmus, gewürzig, Fenchel und Anis, wirkt üppig; relativ trocken auf dem Gaumen, Lakritze, milde Frucht, Apfelmus, unterstützende Säure, profitiert von Belüftung, wird zunehmend runder und süffiger.

15,9 Familie Schuster, Großriedenthal

★★★★ 2018 Gutsreserve WG, 13,5%, K € 21,00

Kandierte Früchte, Aranzini, Vanille, hefig, bananig, wirkt dabei mollig, Apfelschalen; bisschen burgundische Anmutung, moderater Holzeinsatz, guter Grip, passender Gerbstoff, Orangenzesten, gute Länge, profitiert von Luft, sehr eigenständige Interpretation, aber spannend.

15,7 Familie Schuster, Großriedenthal

★★★★ 2019 Ried Eisenhut Reserve WG, 14,0%, S € 15,50

Kräuterwürzige Noten, Hagebutten, etwas Wurzelwerk, lössige Art; reife Apfelfrucht, saftige Mitte, extraktsüß, hat auch einiges an Pfeffer und Säure, was dem Wein Zug verleiht, sehr solide, charmant trinkig, mittellang.

16,6 Weingut Schwarzböck, Hagenbrunn

★★★★ 2019 GV Ried Aichleiten WV-R, 13,5%, S k.a.

Ziemlich rauchig, nach Wachs und Paraffin, Frucht von Renetten, Hirschi, Schoten, Weißbrotnoten, reif, füllig; satter Fruchtschmelz mit jeder Menge Gelbfrucht, fruchtsüß mit festem Rückgrat, reif und recht reichhaltig, saftig bis in den recht langen Abgang.

15,2 Schweighofer, Zistersdorf

★★ 2019 Ried Kirchlissn NÖ, 14,0%, S € 8,60

Zitronenzesten, Mandarinen, schöne Fülle, bisschen nach Erdnüssen, angenehm samtig; auf dem Gaumen reife Birne, Quitten, gut ausstaffierte Würze bei guter Festigkeit, deutlich Gerbstoff im Finale, viel Biss.

16,5 Setzer, Hohenwarth

★★★★ 2019 „8000“ Ried Laa WV-R, 14,0%, K k.a.

Dezent rauchig, aber auch sehr klar, hat reife Birne, Quitten, viel Frucht; auf dem Gaumen kommt Frucht noch enormer heraus, feine typische Veltliner-Frucht nach viel Kernobst, super Mineralität, harmonisch, mittellang bis lang, wird mit Luft immer saftiger, super Säurebiss.

15,9 Setzer, Hohenwarth

★★★★ 2019 Ried Kirchengarten WV-R, 14,0%, K k.a.

Straffe Noten, leicht reduktiv, rauchig-torfig, Quitte, Birne und frische Kräuter; muss sich von der Reduktion noch lösen, hat röstige Würze, Bananenfrucht, bisschen Lakritze, mittlere Statur und auch Länge, unkompliziert trinkvergnülich.

16,1 H & A Sigl, Rossatz

★★★★ 2017 Stella WA, 14,0%, S € 19,00

Kernobst, dazu reifes Zitrus, mürbe Äpfel, wirkt im Duft auch bisschen teigig; weich, geschmeidig, angenehm, Karamell, Waldhonig, milder süffiger Wein mit Würze und mittlerer Länge, sehr solide, am besten im Burgunderglas.

16,0 Sigl, Rossatz

★★★★ 2019 Ried Himmelreich Smaragd, Rossatz WA, 13,5%, S € 12,00

Trockene Würze, gewürzig, Apfelschalen, Mürbteig; saftige Frucht, viel Birne und Orange, herzhaft Säure, rassig, guter Körper, charmanter Zugang; hinten viel Zitrus, nicht der Längste, aber enorm trinkig.

16,0 Sigl, Rossatz

★★★★ 2018 Ried Kirnberg Smaragd WA, 14,5%, S € 16,00

Ewas bedeckte Frucht, leichte Reduktion, Waldboden, nasse Würze, gewürzige Birne; ziemlich trocken und kernig, Zitronenzesten, Blutorangen, dezentes Bitterl, aber animierender Gerbstoff, mittellang, Wein hat Potenzial.

14,9 Stadler, Falkenstein

★★ 2018 Falkensteiner Bergergericht Alte Reben NÖ, 13,5%, S 11,00

Weiche buttrige Noten, viel Marzipan, geriebene Mandeln, getrocknete Banane; weiche Struktur auch auf dem Gaumen, viel Biskuit, röstig, geschmeidig, mollige Säure, Haselnusscreme und Toastbrot, endet mit gewürziger Note, typischer 2018er.

15,4 Stadler, Falkenstein

★★ 2019 Ried Rosenberg WV, 13,0%, S 7,50

Getrocknete Kräuter, Lakritze, geriebene Nüsse, dezente Frucht; auf dem Gaumen weicher Fruchtkern, dahinter spürbare Säure, Limetten, grüner Tee, leichtes Bitterl – noch im Rahmen, durchaus süffig und rund bei guter Länge.

16,1 Steininger, Langenlois

★★★ 2019 Grand Grü KA-R, 13,5%, S € 16,00

Brotige Würze, Mandarinen und Zitronenzesten, kühl-aromatisch, bisschen Wiesenkräuter, rauchig, würzig, bisschen rustikale Art, mild, dahinter gute Saftigkeit, bisschen röstig, dann kommt Würze; Waldboden, gewisse Säure, sauber, angenehm süffig bei mittlerer Länge.

15,9 Steininger, Langenlois

★★★ 2019 Ried Kitzmannsberg 1ÖTW KA-R, 13,5%, S € 17,00

Exotische Fruchtaromatik, hat Mango und Litschi; viel Veltliner-Charakter, leicht stahlige Noten, hat auch milde Würze, hinten Wiesenkräuter, feine zugängliche Frucht mit etwas gefälliger Saftigkeit.

17,9 Steininger, Langenlois

★★★★★ 2019 Ried Kogelberg 1ÖTW Terrassen KA-R, 13,5%, S € 26,00

Anfangs reduktiv, einiges an Zitrus und Litschi, dann reife Birnen, röstige Würze; weich, Holz tritt noch deutlich nach vorn – aber nicht unangenehm, Vanille, weiche Fülle, getrocknete Früchte, grüne Ananas, leicht burgundisch, gute Anlagen, viel Entwicklungspotenzial.

15,4 Steininger, Langenlois

★★ 2018 Ried Lamm 1ÖTW KA-R, 13,5%, S € 26,00

Ausgereifte schmelzige Kernobstfrucht, bisschen Holz und Fruchtsüße, Marzipan; auf dem Gaumen deutlich weich bis zur Mitte, milde Säure, hinten wieder Röstnoten und Gerbstoff, jugendlicher Grip, mittellang, die Nase verspricht etwas mehr, als der Gaumen halten kann.

15,6 Steininger, Langenlois

★★★ 2019 Ried Lamm 1ÖTW KA-R, 13,5%, S € 26,00

Deutlich holzgeprägt, Vanille, Marzipan und Weiße-Schoko-Noten, exotische Fruchtansatz, dezente Würze: wenig Säure, Holz im Vordergrund, aber nicht üppig, Bratapfel, cremige vanillige Note, auch Karamell, röstig, Frucht mit Gerbstoff im Hintergrund, mittleres Finish.

15,8 Manfred Steinschaden, Schiltern

★★★ 2019 Langenlois Selektion KA, 13,0%, S € 6,00

Getrocknete Kräuter, Kräutertee, reife Grapefruit, Würze nur im Hintergrund, Zwieback; auf dem Gaumen schlanker geradliniger Veltliner mit enormem Säurebiss und viel Zitrusfrucht, trinkt sich einfach, aber gut, ungemein spritziger Wein mit Schwung.

14,5 Manfred Steinschaden, Schiltern

★★ 2019 Ried Käferberg Langenlois KA, 13,5%, S € 7,50

Getrocknete Nüsse, helle Aromatik, dezente sämliche Noten, aber auch Apfelschalen und Orangenzesten; geradlinig, schlanke Frucht, Weiße-Pfeffer-Würze, mittlere Statur, hinten griffig und von etwas Gerbstoff eingenommen, nicht allzu lang.

14,5 Urbanushof Paul Stierschneider, Unterloiben

★★ 2019 Ried Dürnsteiner Schütt Smaragd WA, 15,0%, S k. A.

Spritzig, grüner Apfel, frisch, wirkt in der Nase leichtgewichtig trotz seines hohen Alkohols; mittlerer Körper, zugänglich, viel Kernobst, das aber von Kohlensäure eingenommen ist, hinten schlank, bisschen ungestüm, man merkt den hohen Alkohol durch das CO₂ gar nicht.

15,5 Urbanushof Paul Stierschneider, Oberloiben

★★★★ 2019 Ried Loibenberg Smaragd WA, 15,0%, S k. A.

Trockene Würze, blättrige Noten, Herbstlaub, bisschen schüchterne Frucht, rauchig; Lösswürze, cremige Textur, Mandarinen, etwas weitmaschig, typischer weicher und gefälliger Veltliner.

15,7 Richard Stierschneider, Oberloiben

★★★★ 2019 Smaragd aus der Wachau WA, 14,0%, G k. A.

Paprizierter aromatischer Fruchtansatz, geht dann ins Exotische, gewisse Schärfe, stahlig, metallisch, kommt im Duft nicht ganz aus sich heraus; Hülsenfrüchte, Lageräpfel, steiniger Grip, leichte Pfeffernote und Mineralität, wirkt trocken, mittlere Länge, profitiert von Belüftung.

15,7 Winzerhof Stift, Röschitz

★★★ 2019 Methusalem NÖ, 14,0%, S € 9,00

Nussig, auch Haferflocken, generell Cerealien, bisschen Würze, Frucht eher zurückgezogen, auf dem Gaumen bisschen Sémillon-Noten, Weinviertel-Stilistik aus dem steinigen Norden.



#1

#1 Andreas und Daniela Herzinger

#2 Adrienne und Heinz Sigl

#3 Rudolf (l) und Michael (r) Sax

#4 Martin Blaha

Grüner Veltliner Premium Best Buy bis 10 Euro

17,5 Josef Edlinger | 2019 Mautern Ried Silberbichl, € 9,00

17,2 Kemetner | 2019 Ried Karl, € 9,00

17,0 Alfred Markus Deim | 2019 Ried Bühel Terrassen, € 5,90

16,5 Haimerl | 2019 Ried Gobelsburger Spiegel, € 8,00

16,3 Völkl | 2019 Ried Fuchsloch, € 9,50

16,2 Blaha | 2019 Ried Reipersberg NÖ, € 6,40

16,2 Herzinger | 2019 Ried Kirchbergen TR, € 7,50

16,2 Niki Windisch | 2019 Ried Hofweingärten NÖ, € 9,00

16,1 Herwald Hauleitner | 2019 Parapluiberg TR, € 9,00

16,0 Fuhrfassl-Huber | 2019 Schönherr Alte Reben WI, € 9,90

16,0 Leo & Dagmar Wunderer | 2019 Alte Rebe NÖ, € 8,50

15,9 Weingut Wien Cobenzl | 2019 Grinzing WI, € 8,90

15,9 Markus Redl | 2019 Ried Holzgasse Reserve NÖ, € 4,70

15,9 Sax | 2019 Ried Panzaun, € 10,00

15,8 Gruber Röschitz | 2019 Ried Reipersberg WV, € 10,00

15,8 Herwald Hauleitner | 2019 Venusberg TR, € 8,50

15,8 Reinberger | 2019 Rose Grün WG, € 9,00

15,8 Manfred Steinschaden | 2019 Langenlois Selektion, € 6,00

15,7 Erich Bayer | 2019 Ried Vorderseiber Smaragd, € 9,50

15,7 Eder | 2019 Ried Spiegel, € 9,50

15,7 Johannes Holzer | 2019 Ried Stein, € 10,00

15,7 Winzerhof Leo Rögner | 2019 Ried Satzen WV-R, € 9,50

15,7 Winzerhof Stift | 2019 Methusalem NÖ, € 9,00



#2



#4



#3

Fotos: Weingut Blaha, Monika Löf, Winzerhof Sax, SCHWARZ-KOENIG



Julia und Markus Deim vom bekannten Weingut in Schönberg am Kamp.

15,4 Tauchner, Krems
★★ 2018 Fass X Ried Obere Sandgrube KR-R, 14,5%, K € 14,00

Kräftig in der Farbe, verhalten im Ausdruck, brotliche Note, Sesam, nur spärlicher Fruchtansatz, Trockenobst; wirkt kräftig, bisschen röstig, reife Grapefruit, etwas schwermütig mit viel Volumen, Kuchen, nach hinten weich auslaufend, nicht allzu lang.

13,8 Reinhard Topf, Straß im Straßertal
★ 2019 Ried Straßer Gaisberg KA-R, 14,0%, S € 13,90

Leicht säuerliche Note, auch schon bitter in der Nase, wenig Fruchtausdruck, weiche Banane; karg und kein Fruchtausdruck, wenig Harmonie, Wein mit einigen Ecken und Kanten, jedoch wenig Spiel, bitter im Finale.

14,9 Reinhard Topf, Straß im Straßertal
★★ 2019 Ried Straßer Wechselberg KA-R, 14,5%, S € 9,00

Wiesenkrauter, blumige Nase, mehr Kräuter wie Würze, milde Frucht, Birne; einige Rasse, Mineralität, straffer, geradlinige Wein mit einiger Säure, aber trinkanimierend.

15,5 Türk, Stratzing
★★★ 2019 Ried Kremser Thurnerberg 1ÖTW KR-R, 13,5%, S € 16,50

Bananenchips, zarte Exotik, Bratapfel, milde rauchige Art; exotische Noten auch auf dem Gaumen, Orangen, mittelkräftige Säure, süßfruchtiges Kernobst, kühlwürzige Noten, gerundet bis ins Finale, trinkiges Mittelgewicht.

15,8 Türk, Stratzing
★★★ 2019 Ried Obere Kremser Sandgrube KR-R, 13,5%, S € 21,30

Rauchige Würze, eingekochte Apfel, Sesam, leicht getreidige Noten, reifes Kernobst; markante Bitternote, viel herzhaft Säure; Birne, hat Salzigkeit, kraftvoll bis zur Mitte, fordernd, Potenzial da, braucht aber noch Zeit, mittellang bis lang.

14,9 Leopold Uibel, Ziersdorf
★★ 2017 Hunds...g WL, 13,5%, K € 25,00

Naturwein-Feeling, rotbräunliche Färbung, Apfelkompott, Zimt, bisschen oxidativ, sehr spezieller Wein, wo man schwer auf die Sorte kommt; gewisse Spannung, kerniger Schliff, einiges an Gerbstoff, der gut leitet, fruchtsüß, kontroversieller Wein, der polarisiert hat, Veltliner für Liebhaber des alternativen Weins.

15,5 Petra Unger, Furth
★★★ 2018 Ried Gottschelle 1ÖTW KR-R, 13,5%, S € 17,00

Tabakige Noten, Löss-Fülle, schöne Apfelfrucht, auch nach Birnen, sehr klassisch; auf dem Gaumen nur mittelkräftig von der Statur her, hat dabei gefällige Frucht, milde Säure, Tabaknoten, ab der Mitte schlanker und mit Gerbstoffbitterl auslaufend.

17,1 Petra Unger, Furth
★★★★ 2018 Ried Oberfeld 1ÖTW Alte Reben KR-R, 14,5%, S € 19,00

Schwarzbrotige Würze, minzig, süße Apfel, sehr frisch und freundlich; auf dem Gaumen saftig wie rassig, schmeichelnde Fülle, fruchtsüß, großes Aromenspektrum von Kernobst bis Südfrüchte, hinten Säure und schwarzer Pfeffer, mittlerer Druck und Länge.

16,3 Völkl, Lengenfeld
★★★ 2019 Ried Fuchsloch KA, 13,5%, S € 9,50

Süßer Apfel, helle Würze, guter Sortenausdruck, pffiffig, macht neugierig; viel Frucht, schöner Grip, dahinter schöne Würze, viel Animo, süffig, ausgereift, mittellang, lässiger harmonischer Trinkwein auf hohem Niveau.

15,2 Waldschütz, Elsarn
★★ 2019 Ried Rosengartl KA-R, 13,5%, K € 21,00

Grüne Nüsse, Tee, sehr straff, herbstliche Laubnoten, gewürzig, Mandarine und Bitterorange; relativ fest, zitronige Frucht, wirkt dabei auch weich und mit süßer Aromatik, Nektarine, schmeichelt sich nach hinten, mittlere Länge.

15,9 Martin Walzer, Krems
★★★ 2019 Ried Kremser Gelbling NÖ, 14,5%, S € 10,50

Exotische Frucht, Maracuja, auch Litschi, Pfeifentabak, gute Sortendefinition, leicht gewürzig, gewisse Eigenständigkeit; rauchige Würze, Tabakblätter, leicht nach Cassis, Gewürzlake, einige Säure, guter Fluss, angenehme Länge.

15,5 Martin Walzer, Krems
★★★ 2019 Ried Kremser Haide NÖ, 13,0%, S € 8,20

Weiche aromatische Apfelfrucht, gewürzig, klar und gute Sortencharakteristik; rund und saftig, schöne Würze, viel reifes Zitrus, bisschen Apfel, saftig, trinkig, mittellang.

14,4 Martin Walzer, Krems
★ 2019 Ried Kremser Wolfsgraben NÖ, 12,0%, S € 5,50

Getrocknete Kräuter und Heu, schüchterne Frucht, kühle Noten, Apfel-Früchte-Tee; auf dem Gaumen etwas breit, getreidige Noten, schlank, Grapefruitzesten, grüne Banane, endet mit etwas Gerbstoff, daher Grip, schlank und geradlinig, hat ab der Mitte seine Limitation.

16,7 Richard Walzer, Krems/Gneixendorf
★★★★ 2019 Ried Gebling Krems NÖ, 14,0%, S € 13,00

Gewürzig, auch getrocknete Kräuter, kühle Aromatik, feine weiße Pfefferwürze, Ringlotten; auf dem Gaumen lässige Löss-Würze, viel Frische, saftig, viel Williamsbirnen, auch Orangen, leichte Gerbstoffnote, schöne Säurebegleitung, balanciert, Wein mit Pfiff.

16,3 Richard Walzer, Krems/Gneixendorf
★★★ 2019 Ried Kapuzinerberg Krems NÖ, 14,5%, S € 15,00

Dezent würzig, bisschen Linsen und Bohnen, klassische Lösswürze, anfangs nur dezente Frucht; gute Fruchtsüße bei kompakter Säure, Orange, auch Kernobst, mit Luft immer mehr Würze und Mineralität, hat auch etwas Tabak, saftig, öffnet sich mit Luft, gelungen bei guter Länge.



Das Weingut Rixinger in Gut am Steg am Beginn des Spitzer Grabens.

17,4 Georg Weinwurm, Dobermannsdorf
★★★★ 2019 Hommage Reserve NÖ, 13,5%, K € 15,00

Burgundische Fülle, weiche Noten, eingelegte Nüsse, Birnenkompott, geister Apfel, süße Würze; ziemlich cremig, Honig, Holzeinsatz gut merkbar, weiches Animo, fruchtsüßer Nachklang, Limette, dezente Säure, hat auch salzige Note, individueller Wein, mittellang bis lang.

16,7 Wieninger, Wien
★★★★ 2019 Ried Kaasgraben Sievering WI, 14,0%, G € 21,00

Eher straff, kühle Aromatik, mehr Kräuterwürze als Frucht, leicht würzig; auf dem Gaumen engmaschig, viel Säure, straff, einiges an Zitrus, Limette, schöner Charakter, guter Biss, aus einem Guss, viel Sorte, rauchige Dichte, attraktiv, kühl, enormer Zug bis zum Schluss.

16,5 Wieninger, Wien
★★★★ 2019 Ried Preussen 1ÖTW Nussberg WI, 14,5%, K € 25,00

Getreidige Fülle, bisschen Haferflocken, weich und zugänglich, Weißbrot, bisschen versteckte Frucht; auf dem Gaumen straffer, von Zitrus geprägt, gewisser Druck, mittlere Statur, aber herzhafter Biss, Limettenschalen, gute Länge.

14,8 Robert Wimmer, Fels am Wagram
★★ 2019 Ried Scheiben Felser Löss WG, 13,5%, S € 7,20

Gewürzige weiche Fruchtnoten, Haselnusscreme, feiner würziger Schmeichler; exotische, leicht aromatische Frucht, gelbe Ananas, rosa Grapefruit, viel Stachelbeere und weiße Ribisel, getrocknete Kräuter, Gerbstoff merkbar.

16,2 Niki Windisch, Großengersdorf
★★★ 2019 Ried Hofweingärten NÖ, 14,0%, S € 9,00

Gute Würze, viele Schichten, elegante Apfelnote, kandierte Frucht, viel Charakter und Animo; zeigt viel Wein und viel Sorte, betont karamellige Noten, wunderbar eingegliedertes Holz, schöner Säurebiss, feine Linien bis zum Schluss.

16,9 Niki Windisch, Großengersdorf
★★★★ 2019 Ried Sonnleithen Alten Reben WV-R, 13,5%, S € 14,00

Wirkt breitschultrig, getrocknete Kräuter, rauchig, Feuerstein, Birnenmus, gute Spannung; zart aromatische Fruchtsüße, relativ weich, saftiger Apfel, tropisch, Limette und Maracuja, schwarzer Pfeffer und kompakte Säure machen den Wein griffig, solide Länge.

15,0 Reinhard Winiwarter Winery, Stratzing bei Krems

★★ 2019 RW 1 Ried Steinbad KR, 13,0%, S € 10,90

Getrocknete Früchte, Grapefruitzesten, kühle leicht aromatische Noten, relativ klares Sortenprofil, grüner Pfeffer; auf dem Gaumen viel Zitrus, von Geradlinigkeit geprägt, relativ straff, leicht mineralische Komponente, schlankes Finish.

14,5 Reinhard Winiwarter Winery, Stratzing bei Krems

★★ 2017 RW 2 Ried Kremser Wolfsgraben KR-R, 14,0%, S € 17,90

Füllig, kompottige Apfelfrucht, leicht rauchig; dezentes Bitterl, reife Grapefruit, etwas cremiger Touch, röstige Noten, Toastbrot, weich und bisschen gefällig, gut abgerundet.

15,7 Winzer Krems, Krems
★★★★ 2019 Edition Chremisia NÖ, 14,0%, S € 11,00

Schön kräuterwürzig, hat auch leicht schotige Noten, bisschen Stachelbeere zu einigem Zitrus; auf dem Gaumen auch zitrusgeprägt, hat auch einen super Säurebiss, dezent weißpfeffrig, recht typisch und vergnüglich, mittellang.

15,7 Winzer Krems, Krems
★★★★ 2019 KR-R, 14,0%, S € 12,00

Dunkle klassische Würze, viel Kernobst, Zitrus, harmonisch und klar; auch auf dem Gaumen schönes Fruchtspiel, viel Birne, Grapefruitzesten, rässige Säure und gut ausgestattete Pfeffernote, aus einem Guss bei mittlerer Länge.

16 Winzer Krems, Krems
★★★★ 2019 Ried Kremser Wachtberg KR-R, 14,0%, S € 13,50

Dunkle Würze, dezent schotige, fast sämplinghafte Noten, Banane, Tabak, sehr rauchig; rund und saftig, Fruchtaromatik, trinkt sich dadurch leicht und beschwingt, schöner Extrakt, mittellang, tadellos.

16,0 Leo & Dagmar Wunderer, Oberfellabrunn

★★★ 2019 Alte Rebe NÖ, 13,0%, S € 8,50

Nussnoten, leichte Würze, Weißer Pfeffer, kreibiger Unterton, wirkt fest; auf dem Gaumen zugänglich, aber etwas vordergründig saftig, rosa Grapefruit, Williamsbirne, hat Spannung und durchaus Spiel, charmanter Säurebiss, mittellang, sehr trinkig.

13,9 Leo & Dagmar Wunderer, Oberfallabrunn

★ 2019 Vom Sandstein WV-R, 14,0%, S € 15,00

Süß-apfelig, auch kandierte Birnen, bisschen überreife Frucht, wenig Würze; auf dem Gaumen glatt, relativ ausdruckslos von der Frucht, hinten stahlig und bitter, wenig Charme und Druck.

15,7 Wutzl, Gobelsburg
★★★★ 2019 Ried Gobelsburger Geppling KA-R, 14,0%, S € 10,40

Leichte Mineralität, Gesteinsmehl, bisschen röstig, dezente Kernobstfrucht, wirkt aber frisch; Weißbrot und Vanille, einige Röstigkeit, wobei sich der Wein burgundisch zeigt, Holz gut eingebunden, eigenständiger Veltliner mit solidem Abgang.